

PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
INTERNASIONAL
DI KOLEJ VOKASIONAL MUAR
Jln. Sungai Abong 84000, Muar, Johor, Malaysia



Disusun oleh:

Yudi Setiyo

13511241057

FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
BEKERJASAMA DENGAN
FAKULTI PENDIDIKAN TEKNIKAL DAN VOKASIONAL
UNIVERSITI TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA

2016

LEMBAR PENGESAHAN

Pengesahan Laporan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) International Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta bekerjasama dengan Fakultas Pendidikan Teknikal dan Vokasional Universiti Tun Hussein Onn Malaysia.

Nama : Yudi Setiyo
NIM : 13511241057
Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Telah melaksanakan kegiatan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) International di **Kolej Vokasional Muar, Johor, Malaysia** dari tanggal **25 Juli 2016 s.d. 18 Agustus 2016**. Hasil dari pelaksanaan Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) International tertulis dalam laporan ini.

Muar, 18 Agustus 2016.

Mengetahui,

Tuan Pengarah
Kolej Vokasional Muar

Pensyarah

Tn. Hj. Md Salim Bin Bahari

Pn. Zarina Binti Abd Majid

MD SALIM BIN BAHARI
PENGARAH

Kolej Vokasional Muar, Johor, Malaysia
Dosen Pembimbing Lapangan

Titin Hera Widi Handayani, M.Pd.
NIP 19790406 200212 2 001

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Praktek Pengalaman Lapangan (PPL) di Kolej Vocational Muar Johor Bahru Malaysia ini dengan lancar. Penyusunan laporan ini merupakan tahap akhir dari serangkaian kegiatan PPL. Penyusunan laporan ini melibatkan berbagai pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Prof. Dr. Rohcmat Wahab, M.Pd selaku Rektor Universitas Negeri Yogyakarta.
2. Prof. Dr. Anik Ghuftron, M.Pd selaku Kepala LPPMP UNY.
3. Titin Hera Widi Handayani, M.Pd .selaku DPL yang telah memberikan pengarahan dan bimbingan selama PPL berlangsung.
4. Tuan Haji Salim Bin Bahari selaku Tuan Pengarah Kolej Vocational Muar yang telah memberikan dukungan moral maupun spiritual pada setiap program PPL yang telah dilaksanakan.
5. Pn. Zarina Binti Abd Majid selaku guru pendamping di Kolej Vocational Muar, Malaysia.
6. Puan Hj. Roshidah, Puan Hj. Zarina, dan cikgu-cikgu yang lain yang telah memberikan kasih sayang dan pembelajaran selama satu bulan di Malaysia.
7. Murid – Murid Kolej Vocational Muar kelas P1 HSK, P2 HSK, D1 HSK, D2 HSK yang pandai dan baik hati.
8. Sahabat- sahabatku Agung Priaji, Fajar Avianto, dan Tiana Adiasari yang selalu memberi motivasi dan perhatian selama di malaysia.
9. Teman temanku seperjuangan PPL internasional yang telah saling membantu.

Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna. Dengan segala kerendahan hati penulis mohon maaf apabila ada kesalahan dan kekurangan selama PPL berlangsung sampai Penulisan Laporan ini.

Muar, Johor, 18 September 2016

Penyusun

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR LAMPIRAN.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
ABSTRAK	ix
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang dan Tujuan Pelaksanaan PPL Internasional	1
B. Pentingnya PPL Bagi Mahasiswa	2
C. Garis Besar Program Kerja	2
BAB II. PELAKSANAAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN	5
A. Sistem Pendidikan di Malaysia.....	5
B. Persiapan Praktik Pengalaman Lapangan	9
C. Praktik Manajemen Persekolahan.....	15
D. Praktik Mengajar.....	15
E. Permasalahan dan Pemecahannya.....	22
BAB III. PENUTUP	25
A. Kesimpulan	25
B. Saran.....	26
DAFTAR PUSTAKA	27
LAMPIRAN	

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Silabus

Lampiran 2. Rencana Pelaksanaan Pembelajaran

Lampiran 3. Modul

Lampiran 4. Job Sheet

Lampiran 5. Jadwal Mengajar

Lampiran 6. Dokumentasi Pembelajaran

Lampiran 7. File Presentasi

Lampiran 8. Matrikulasi

Lampiran 9. Dokumen –Dokumen

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struktur Organisasi Kolej Vokasional Muar	12
---	----

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Peserta Praktik Pengalaman Lapangan Internasional.....	2
Tabel 2. Anggaran dana dan Realisasi	3
Tabel 3. Jadwal kegiatan Pelaksanaan PPL Internasional.....	5
Tabel 4. Kesan Suka Duka Selama Pelaksanaan PPL.....	23

ABSTRAK
LAPORAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL)
INTERNASIONAL
DI KOLEJ VOKASIONAL MUAR

Oleh : Yudi Setiyo

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Internasional merupakan salah satu mata kuliah yang wajib ditempuh dan dilalui oleh setiap mahasiswa S1 Kependidikan sebagai calon guru, yang pelaksanaannya dilakukan di sebuah institusi pendidikan dalam hal ini sekolah. Kegiatan PPL Internasional ini bertujuan untuk memberikan pengalaman dan kesempatan kepada mahasiswa untuk berperan sebagai seorang guru Internasional yang simulasinya dilakukan di kelas dengan murid yang sebenarnya sedang melaksanakan belajar serta menerapkan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah dikuasai nya selama menempuh pendidikan S1 selama kuliah.

Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Internasional ini memiliki misi yaitu untuk menyiapkan dan menghasilkan tenaga kependidikan yang memiliki nilai, sikap, pengetahuan dan ketrampilan yang profesional. Kegiatan PPL Internasional ini juga bertujuan untuk menyiapkan dan membekali mahasiswa untuk memasuki realita dunia kependidikan dan masyarakat selain itu juga untuk menambah ilmu dan pengalaman di Negara yang berbeda. Kegiatan PPL Internasional ini dilaksanakan di Kolej Vokasional Muar yang beralamatkan di Jln. Sungai Abong 84000, Muar, Johor, Malaysia. Pelaksanaan PPL Internasional dilaksanakan mulai tanggal 25 Juli 2016 sampai dengan tanggal 18 Agustus 2016.

Kegiatan PPL ini Internasional, mahasiswa memperoleh pengalaman yang belum pernah dilalui dan diperoleh yaitu kesempatan mengajar di Sekolah luar negeri sebagai seorang guru yang kelak digunakan dalam proses belajar mengajar. Pelaksanaan program-program tersebut tidak pernah terlepas dari hambatan yang mengganggu jalannya proses kegiatan PPL Internasional namun semua dapat terselesaikan dengan cara koordinasi dengan sekolah maupun guru serta kelompok PPL Internasional dalam rangka penyelesaian suatu masalah maupun hambatan. Hambatan dan masalah yang ditemui digunakan sebagai tolak ukur keberhasilan suatu mahasiswa PPL Internasional yang mampu memacu semangat agar dapat berperan lebih baik serta kegagalan sebagai awal suatu kesuksesan.

Kata Kunci : Praktik Pengalaman Lapangan, Kolej Vokasional Muar

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang dan Tujuan PPL Internasional

1. Latar Belakang

Dalam rangka diadakannya *International Inbound Mobility Program* bekerjasama dengan Universiti Tun Hussein Onn Malaysia, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta menyelenggarakan program Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) Internasional. Kegiatan PPL Internasional ini memiliki bobot yang sama dengan PPL biasa, yakni 3 sks dengan beban mengajar yang telah ditentukan. Perbedaannya ialah lokasi pelaksanaan PPL Internasional yang berada di luar negeri yaitu Malaysia.

Universitas Negeri Yogyakarta yang dalam visinya menjadi *World Class University* sudah selayaknya melaksanakan kegiatan melalui jalinan kerjasama antarnegara sebagaimana penyelenggaraan PPL Internasional. Hal ini dapat menjadi langkah untuk semakin mengibarkan eksistensi Universitas Negeri Yogyakarta di tingkat internasional. Setelah tahun lalu berhasil melaksanakan kegiatan PPL Internasional untuk yang pertama kali, tahun 2015 ini menjadi langkah lanjutan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta untuk meningkatkan pencapaian program PPL Internasional sebelumnya.

Program PPL Internasional tahun 2016 Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta diikuti oleh 9 mahasiswa dari berbagai program studi, dan ditempatkan di 4 Kolej Vokasional dan 1 Sekolah Sains yang ada di Johor, Malaysia. PPL dilaksanakan mulai tanggal 24 Juli sampai dengan 21 Agustus 2016.

2. Tujuan Kegiatan

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan PPL internasional ini diantaranya :

1. Memberikan pengalaman mahasiswa FT UNY untuk mengajar teori dan atau praktik pada bidang keahlian yang sesuai dengan program studi mahasiswa.
2. Meningkatkan kemampuan dan ketrampilan mengajar mahasiswa FT UNY dalam mengelola pembelajaran vokasi.

3. Memberikan wawasan dan konsep pendidikan vokasi di Malaysia.
4. Mengenalkan budaya dan pendidikan vokasi di Malaysia.

B. Pentingnya PPL Bagi Mahasiswa

Manfaat dari praktik mengajar mahasiswa praktikan akan mendapatkan pengalaman dalam mengajar untuk konteks yang berbeda, baik secara materi, maupun administrasi lainnya. Kedua, mahasiswa praktikan dapat diarahkan untuk mempelajari sistem pendidikan di negara lain, terutama pendidikan vokasional di Malaysia. Ketiga, mahasiswa praktikan dapat membuat dan menjaga hubungan antara Indonesia dan Malaysia.

C. Garis Besar Program Kerja

PPL internasional yang dilaksanakan mahasiswa UNY merupakan kegiatan pendidikan yang bersifat intra kurikuler. Namun dalam pelaksanaannya melibatkan banyak unsur yang terkait. Oleh karena itu, agar pelaksanaan PPL dapat berjalan dengan lancar dan sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan, diperlukan adanya persiapan yang matang dari berbagai pihak yang terkait ketika pelaksanaan PPL Internasional. Kegiatan PPL internasional UNY-UTHM dilaksanakan dari tanggal 24 Juli sampai dengan 21 Agustus 2016. Setelah melalui beberapa tahap seleksi, dipilih 9 peserta yang merupakan perwakilan dari tiap-tiap program studi di FT UNY ditambah dengan 3 Mahasiswa perwakilan dari Universitas.

Berikut daftar mahasiswa peserta PPL Internasional FT UNY tahun 2016:

Tabel 1. Peserta Praktik Pengalaman Lapangan Internasional

No	Nama	Program Studi
1	Yudi Setiyo	Pendidikan Teknik Boga
2	Fajar Avianto	Pendidikan Teknik Boga
3	Adiguna Satrya W	Pendidikan Teknik Elektronika
4	Handoko Puji R	Pendidikan Teknik Otomotif
5	Tiana Adiasari	Pendidikan Teknik Boga
6	Muhammad Ibnu Rusydi	Pendidikan Teknik Mesin
7	KGS Said	Pendidikan Teknik Informatika
8	Agung Priaji	Pendidikan Teknik Elektro
9	Ayu Roro Ambarwati	Pendidikan Teknik Sipil dan Perencanaan
10	Dhea Zukhfurrahmi	PJKR
11	Endah Kusrini	Pendidikan Matematika
12	Septika Wuri Setyo Palupi	Pendidikan IPA

1. Tempat dan Penyelenggaraan

Kegiatan PPL Internasional 2016 dilaksanakan di Muar, Johor, Malaysia, dengan lokasi Kolej Vokasional Muar yang beralamat di Jalan Sungai Abong 84000, Muar, Johor, Malaysia. Penyusun ditempatkan di Kolej Vokasional Muar Johor Malaysia bersama 3 orang mahasiswa lain dari Program Studi Pendidikan Teknik Boga dan Program Studi Pendidikan Elektro. Mahasiswa yang ditempatkan di Kolej Vokasional Muar yaitu atas nama Yudi Setiyo, Fajar Aviantodan Tiana Adiasari dari Prodi Pendidikan Teknik Boga dan Agung Priaji dari Prodi Pendidikan Teknik Elektro.

Penyelenggara kegiatan ini yaitu Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta (FT UNY) bekerjasama dengan Fakulti Pendidikan Teknik dan Vokasional Universiti Tun Hussein Onn Malaysia (FPTV UTHM).

2. Anggaran dan Realisasi Dana

Berikut ini merupakan rincian anggaran dan realisasi dana yang diterima mahasiswa PPL Internasional :

Tabel 2. Anggaran Dana dan Realisasi

No	Rincian	Anggaran	Realisasi
1	Transport Pesawat	Rp. 2.000.000,-	Rp. 2.000.000,-
2	Living Cost	Rp. 1.500.000,-	Rp. 1.500.000,-
	Jumlah Total	Rp. 3.500.000,-	Rp. 3.500.000,-

3. Pelaksanaan dan Jalannya Kegiatan

Kolej Vokasional Muar merupakan salah satu Kolej Vokasional yang ada di Johor yang menawarkan program kursus kejuruteraan dengan rumpun teknologi industri. Selama pelaksanaan PPL, penyusun ditempatkan di Jabatan Hospitaliti khususnya pada kelas PraDiploma 2 Culinary atau Tahun ke dua. Pada kelas ini penyusun diamanahi mengampu subjek P2 – HSK Yaitu Mata Pelajaran Dessert II dan Local Kuih.

Adapun Rician kegiatan Penulis Selama satu Bulan berada di Kolej Vocational Muar, Johor, Malaysia adalah sebaga berikut :

Tabel 3. Jadwal Kegiatan Pelaksanaan PPL Internasional

No	Nama Kegiatan	Waktu Pelaksanaan	Tempat
1	Pemberangkatan	24 Juli 2016	Adisutjipto, Yogyakarta
2	Penyambutan dan Perkenalan	25 Juli 2016	FPTV UTHM
3	Penerjunan Mahasiswa ke Kolej Vokasional dan Sekolah Sains	25 Juli 2016	Muar, Johor
4	Observasi di Kolej Vokasional Muar	26-28 Juli 2016	Kolej Vokasional Muar
5	Praktik Mengajar (PPL)	31 Juli - 17 Agustus 2016	Kolej Vokasional Muar
6	Presentasi Kegiatan PPL	18 Agustus 2016	FPTV UTHM
7	Kepulangan ke UNY	21 Agustus 2016	Kuala Lumpur, Malaysia

BAB II

PELAKSANAAN PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN

A. Sistem Pendidikan dan Kurikulum di Malaysia

Sistem pendidikan di Malaysia telah diatur oleh kementerian Pelajaran Malaysia. Pendidikan Malaysia bisa diperoleh dari sekolah negeri, sekolah swasta, atau sekolah mandiri.

Sistem pendidikan dipusatkan khususnya bagi sekolah rendah atau dasar dan sekolah menengah. Kerajaan negeri tidak berkuasa dalam kurikulum dan aspek lain pendidikan sekolah rendah dan sekolah menengah, namun ditentukan oleh kementerian. Hanya saja pendidikan sekolah rendah diwajibkan dalam undang-undang. Oleh karena itu, jika tidak melanjutkan pendidikan setelah selesai dari sekolah dasar tidak melanggar undang – undang. Sekolah rendah dan sekolah menengah dibawah kementerian Pelajaran Malaysia, Tetapi untuk sekolah tinggi berada dibawah kementerian pengajian tinggi Malaysia yang dibentuk pda tahun 2004. Sejak tahun 2003, kerajaan memperkenalkan Penggunaan bahasa inggris sebagai bahasa pengantar dalam mata pelajaran yang berkenaan dengan Sains dan matematika.

Adapun Pendidikan Malaysia terdiri dari pada beberapa peringkat diantaranya yaitu:

1. Pendidikan Prasekolah

Sekolah Tadika (Prasekolah) merupakan sekolah yang menerima anak –anak mur 4 tahun sampai engan umur 6 tahun. Sekolah Tadika bukan merupakan suatu sekolah wajib dalam sistem pendidikan Malaysia. Namun setelah banyak didirikan sekolah Tadika oleh pihak Swasta, sebagian besar sekolah Kebangsan pun sudah banyak mempunyai kelas di sekolah Tadika (Prasekolah). Namun secara umum sekolah ini dibuka untuk anak –anak dari keluarga yang kurang mampu.

2. Pendidikan Sekolah Rendah

Pendidikan Rendah dimuali dari 1 hingga 6 tahun dan menerima anak anak dengan usia 7 tahun sampai dengan 12 tahun. Bahasa Melayu

dan Bahasa Inggris merupakan mata pelajaran wajib yang harus di tempuh oleh siswa. Sekolah rendah awam di Malaysia terbagi menjadi menjadi dua jenis yaitu sekolah kebangsaan dan Sekolah Jenis Kebangsaan. Kurikulum di kedua jenis Sekolah rendah ini adalah sama. Perbedaan antara dua jenis sekolah ini ialah bahasa pengantar yang digunakan. Bahasa Melayu digunakan sebagai bahasa pengantar dalam sekolah kebangsaan, bahasa Tamil atau bahasa mandarin digunakan sebagai bahasa pengantar di sekolah jenis kebangsaan. Pada akhir tahun persekolahan rendah ujian awam diadakan untuk menilai prestasi murid – murid. Ujian awam pada peringkat sekolah rendah dinamakan ujian penilaian sekolah rendah (UPSR). Pelajar yang menduduki UPSR, diizinkan melanjutkan pendidikan ke peringkat menengah.

3. Pendidikan Sekolah Menengah

Sekolah menengah di Malaysia merupakan sekolah kelanjutan setelah anak menempuh sekolah dasar selama 6 tahun. sekolah menengah ini berlangsung selama 5 tahun. Seperti di sekolah rendah, setiap angkatan ditempuh dalam masa waktu satu tahun. Bahasa Melayu digunakan sebagai Bahasa Pengantar bagi semua mata pelajaran selain Sains dan Matematika. Pada akhir kelas tiga, para siswa harus mengikuti ujian untuk menentukan kelulusan di sekolah menengah rendah, yang disebut penilaian menengah Rendah (PMR) atau dahulu dikenal dengan istilah Sijil Pelajaran Rendah (SPR), Dalam Bahasa Inggris disebut *Lower Certificate Education (LCE)* atau *Lower Secondary Evaluation*. ujian tersebut wajib diikuti oleh semua siswa kelas tiga. Setelah itu, siswa akan diarahkan untuk masuk kelas berikutnya dengan pilihan jurusan IPA (Sains) atau jurusan seni (art) siswa dapat memilih sesuai dengan pilihan mereka sendiri. Umumnya jurusan IPA lebih banyak dipilih oleh siswa. Meskipun dalam perjalanannya, siswa masih diberikan kesempatan untuk beralih jurusan IPA ke Jurusan Seni namun tidak untuk sebaliknya. Pelajar- pelajar yang tidak dapat menentukan keputusan yang memuaskan boleh memilih untuk menjalani pengkhususan vocational di sekolah teknik.

Aktivitas ko-kurikuler bersifat wajib di sekolah menengah, dimana semua siswa harus mengambil bagian di dalam sedikitnya dua aktifitas. Ada banyak aktifitas ko-kurikuler yang ditawarkan disekolah menengah aneka macam di masing – masing sekolah dan masing – masing siswa yang menjadi sebutan yang didasarkan atas bidang – bidang ini. Ada beberapa kompetensi dan penilaian kinerja yang dilakukan secara teratur. Aktivitas kokurikuler sering digolongkan menjadi beberapa sebutan sebagai berikut :

- 1) Kelompok Umum (*Uniformed Group*)
- 2) Penampilan Seni (*Performing Art*)
- 3) Klub dan Kemasyarakatan (*Clubs and Societies*)
- 4) Olahraga dan Permainan (*Sports and Games*)

Siswa boleh juga mengikuti kegiatan lebih dari aktivitas ko – kurikuler pada akhir kelas lima siswa diwajibkan untuk mengambil ujian Akhir Yang disebut Sijil Pelajran Malaysia (SPM) atau dalam bahasa inggris (English) Disebut Juga dengan istilah (*Malaysian Certificate of Education*)sebelum mereka lulus ujian ini haris dilakukan dengan didasarkan pada Ujian Sertifikat Sekolah (*School Certificate Examination*) sebagaimana zaman inggris dahulu sebelum berubah menjadi Ujian Tingkat ‘O’ Serifikat Umum Pendidikan (*General Certificate Of Secondary Education*).

4. Pendidikan Pra – Universiti

Setelah SPM, para pelajardapat membuat pilihan belajar dalam tingkat enam matrikulasi, msuk sekolah diplom di berbagai institusi pendidikan seperti Politeknik. Jika Mereka Melanjutkan Pelajaran dalam Tingkatan Enam, mereka akn menduduki peperiksaan Sijil Tinggi Perekolahan Malaysia (STPM). Tingkat enam yang terdiri daripada Tingkatan Enam Rendah dan Tingkatan Enam Atas mengfambil masa selama dua tahun. STPM dianggap lebih susah dari pada A- Level karena merangkumi skop yang lebih mendalam dan luas. Walaupun STPM biasanya diduduki bagi mereka yang ingin belajar di universitas di

Malaysia, STPM turut diakui di peringkat antar bangsa. Selain itu, para pelajar boleh memohon izin untuk mengikuti program matrikulasi yang mengambil masa selama satu atau dua tahun matrikulasi hanya mengambil masa selama satu tahun. Sejak tahun 2006, 30 % dari semua pelajar matrikulasi diberikan program yang mengambil masa selama dua tahun. 90% dari pada tempat matrikulasi adalah Setelah SPM, para pelajar dapat membuat pilihan belajar dalam tingkat enam matrikulasi, masuk sekolah diplom di berbagai institusi pendidikan seperti Politeknik. Jika Mereka Melanjutkan Pelajaran dalam Tingkatan Enam, mereka akan menduduki peperiksaan Sijil Tinggi Persekolahan Malaysia (STPM). Tingkat enam yang terdiri daripada Tingkatan Enam Rendah dan Tingkatan Enam Atas mengambil masa selama dua tahun. STPM dianggap lebih susah daripada A- Level kerana merangkumi skop yang lebih mendalam dan luas. Walaupun STPM biasanya diduduki bagi mereka yang ingin belajar di universiti di Malaysia, STPM turut diakui di peringkat antar bangsa. Selain itu, para pelajar boleh memohon izin untuk mengikuti program matrikulasi yang mengambil masa selama satu atau dua tahun matrikulasi hanya mengambil masa selama satu tahun. Sejak tahun 2006, 30 % dari semua pelajar matrikulasi diberikan program yang mengambil masa selama dua tahun. 90% dari pada tempat matrikulasi adalah disimpan untuk bumiputera. Program matrikulasi tidak seketat dengan STPM . Banyak pendapat bahawa program ini lebih mudah daripada STPM, dan dikatakan untuk membantu bumiputera belajar di universiti dengan mudah. 70% dari pada pelajar kursus kritikal seperti sarjana muda Sains yang kurang diminati diambil oleh pelajar STPM. Pembela program matrikulasi mendakwa bahawa tingkatan enam adalah berbeza dengan program matrikulasi. Akan tetapi program matrikulasi dan tingkat enam memainkan peranan yang sama.

5. Perguruan Tinggi / Universiti

Banyak subsidi diberikan oleh kerajaan untuk menanggung pendidikan di universiti negeri. Pemohon memerlukan kelayakan STPM,

Matrikulasi atau diploma yang diiktirafkan, serta kelulusan lain yang setara diiktirafkan kerajaan. Hasil yang baik dalam ujian menjamin bisa masuk perguruan tinggi negeri. Karena tempat kuliah bagi sesetengah program adalah terbatas. Contohnya, tempat untuk bidang farmasi adalah terbatas. Dan tidak mungkin untuk universitas negeri menerima semua A dalam STPM. Pada tahun 2004, kerajaan Menugaskan kementerian pengajian tinggi Malaysia untuk mengawasi pendidikan pengajian tinggi para pelajar juga dapat membuat pilihan untuk pergi ke institusi swasta bagi pendidikan peringkat tinggi. Banyak institusi memberi kursus dengan bekerja sama dengan institut atau universiti di luar negeri. Selain itu, terdapat juga institut pendidikan guru Malaysia yang menawarkan program ijazah sarjana muda perguruan dan politeknik yang menawarkan kursus diploma dan sijil yang berminat.

B. Persiapan Praktik Pengalaman Lapangan

1. Orientasi

a. Proses Seleksi

Proses seleksi dalam program PPL Internasional UNY-UTHM meliputi:

- 1) Seleksi melalui IPK dan skor TOEFL. IPK Minimal 3.00 dan skor TOEFL Minimal 400.
- 2) Mengirim Biodata.
- 3) Wawancara.
- 4) *Micro Teaching*.

b. Pembekalan oleh Fakultas Teknik UNY

Dalam rangka menyiapkan mahasiswa untuk mengajar di Internasional, Fakultas Teknik bekerja sama dengan LPPMP dan KUIK menyelenggarakan pelatihan dan pembekalan. Materi Diberikan dalam pembekalan ini meliputi sistem pendidikan di Malaysia, kesiapan mengajar, *English for Presentation*, perbedaan kebudayaan dan seni budaya. Pembekalan ini dilaksanakan pada tanggal 28 Juni sampai 1 Juli 2016.

c. Pengajaran Mikro

Mahasiswa yang mengikuti PPL adalah mahasiswa yang dinyatakan lulus dalam mata kuliah Pengajaran Mikro atau *Micro Teaching*. Pengajaran Mikro atau *Micro Teaching* yang merupakan satu mata kuliah wajib bagi mahasiswa di jurusan kependidikan Universitas Negeri Yogyakarta. Mata kuliah ini bertujuan untuk membentuk mengembangkan kompetensi dasar mengajar sebagai bekal praktik mengajar (*Real Teach*) di sekolah dalam program PPL ini. Dalam mata kuliah ini mahasiswa dibagi dalam beberapa kelompok kecil yang terdiri dari 7–8 mahasiswa dalam satu kelas. Dalam setiap pertemuan setiap mahasiswa harus membuat Rencana untuk pelaksanaan Pembelajaran (RPP) yang berdurasi 5 - 10 menit. Di dalam kelas pembelajaran mikro, ada dua dosen supervisor yang akan memberikan masukan, komentar dan pendapat setiap mahasiswa selesai melaksanakan praktik mengajar. Keterampilan yang diajarkan dalam Pembelajaran Mikro Antara lain yaitu menyusun RPP, memilih metode pembelajaran yang sesuai, membuka kegiatan pembelajaran, menutup kegiatan dalam pembelajaran, menyampaikan materi kepada siswa, memberikan pertanyaan kepada siswa, menjawab pertanyaan, mengontrol kelas dan keterampilan menggunakan media pembelajaran.

Bagi Mahasiswa yang lolos seleksi PPL Internasional kemudian harus mengikuti *Microteaching* dalam bahasa Inggris. Kegiatan ini dilaksanakan dengan tujuan untuk membekali Mahasiswa PPL Internasional agar nantinya mampu mengajar menggunakan bahasa Inggris. Kegiatan ini dilaksanakan di Ruang *Microteaching* LPPMP pada tanggal 30 Juni 2016.

2. Pengenalan dan Observasi Sekolah

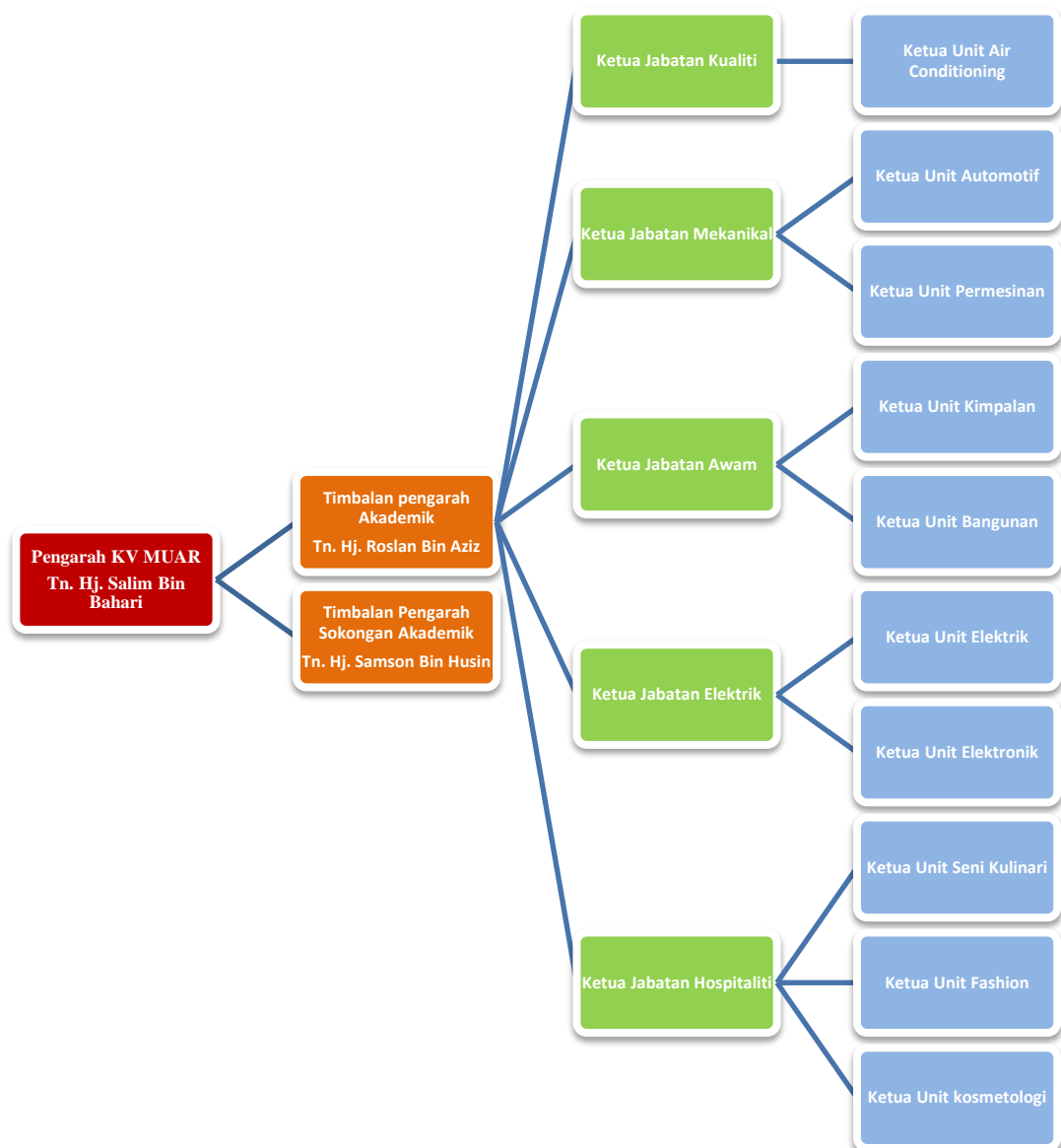
Pengenalan dan observasi sekolah dilaksanakan pada 26 – 28 Juli 2016. Ada tiga hal yang menjadi sorotan utama dalam Kegiatan observasi ini, yaitu:

a. Keadaan Fisik Sekolah

Tujuan utama observasi fisik ini adalah untuk mengetahui Fasilitas yang ada di sekolah. Yaitu Kolej Vokasional Muar (KV Muar) memiliki fasilitas yang mendukung proses Kegiatan belajar Mengajar (KBM) seperti ruang kelas, perpustakaan, ruang bengkel, gudang, ruang konseling, kantin, mushola dan ruang Aula pertemuan.

b. Organisasi Sekolah

Kolej Vokasional Muar beralamat di jalan sungai abong, 84000 Muar, Johor, Malaysia. Memiliki visi: peneraju pendidikan vokasional dan kemahiran yang unggul, dan memiliki misi : Kolej Vokasional Muar berusaha mencapai keunggulan dalam semua aspek pengurusan bagi melahirkan insaniah teknokrat berkualiti yang mampu bersaing pada peringkat global, serta memiliki motto: kreatif dan inovatif. Kolej Vokasional Muar dipimpin oleh seorang pengarah atau kepala sekolah bernama Tuan Hj. Salim Bin Bahari. Selaku Pengarah dari Kolej Vocational Muar dibantu oleh dua timbalan pengarah (wakil kepala sekolah) yaitu timbalan pengarah akademik Tuan Hj. Roslan Bin Abdul Aziz, dan timbalan pengarah sokongan akademik Tuan Hj. Samson Bin Husin. Kolej Vokasional Muar memiliki lima bidang pendidikan dan sepuluh jurusan pendidikan. Kelima bidang tersebut yaitu bidang jaminan kualiti, mekanikal, awam, elektrik, dan hospitaliti. Kelima bidang tersebut dijabarkan dalam sepuluh jurusan yaitu : jurusan air conditioning, automotif, permesinan, kimpalan, bangunan, elektrik, elektron, kulinari, fashion, dan kosmotologi. Berikut struktur organisasi Kolej Vokasional Muar dapat dilihat pada bagan dibawah ini.



Gambar 1. Struktur Organisasi Kolej Vokasional Muar
(Sumber : Dokumentasi Kolej Vokasional Muar)

c. Proses Kegiatan Belajar Mengajar

Tujuan dari observasi dikelas ini adalah untuk mencari pengetahuan dan pengalaman sebelum memulai praktik mengajar. Observasi kelas dilakukan di kelas praktik bengkel seni kulinari semester 4 (P2 HSK) pada 26 Juli 2016 mata pelajaran *Western Cookery* yang diampu oleh Pn. Murni binti Pungut. Dalam observasi

kelas, ada beberapa hal yang diperhatikan yaitu cara membuka pembelajaran, cara penyampaian materi, metode pembelajaran yang digunakan, bahasa yang digunakan dikelas, alokasi waktu, manajemen kelas, materi pembelajaran dan cara menutup pembelajaran. Selain itu dalam observasi ini juga memperhatikan RPP yang digunakan serta cara penilaian terhadap hasil kerja siswa.

1) Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP)

RPP yang digunakan disekolah ini mengacu pada kurikulum yang digunakan di Malaysia. RPP dibuat sendiri oleh guru. Unsur yang harus ada dalam RPP adalah standar pembelajaran, kriteria pencapaian, tugas utama / proses dan bahan sumber belajar. Selain itu dalam setiap pertemuan, guru juga harus menuliskan refleksi pada setiap selesai mengajar. RPP yang di buat dalam bahasa Inggris.

2) Observasi Kelas

a) Membuka Pelajaran (*Opening Class*)

Guru membuka pelajaran dengan cara berdoa dan selanjutnya guru memberikan salam kepada siswa selain itu guru memberikan materi pengantar belajar guru membuat contoh dalam kehidupan sehari-hari tentang pelajaran yang akan dipelajari supaya bisa memotivasi siswa tentang bagaimana mereka harus mempelajari topik tersebut.

b) Penyajian Materi

Guru menjelaskan tentang konsep dan memberikan beberapa contoh. Selain itu guru juga mengulas sedikit materi yang telah diajarkan sebelumnya yang masih berkaitan dengan materi yang Akan diajarkan kemudian siswa melakukan praktek setelah selesai dalam mengerjakan praktek, Guru lalu memberikan koreksi dan penilaian atas hasil kerja yang telah dihasilkan oleh siswa.

c) Metode Pembelajaran

Metode pembelajaran yang digunakan guru adalah metode berupa demonstrasi. Guru memberi tahu cara bagaimana langkah untuk mengerjakan praktek.

d) Penggunaan Bahasa di Kelas

Komunikasi dikelas sebagian besar menggunakan bahasa Melayu, namun terkadang guru menjelaskan beberapa kata dan istilah menggunakan bahasa Inggris siswa mengatakan Penggunaan Bahasa selain Bahasa Inggris diperbolehkan.

e) Penggunaan Waktu

Kegiatan belajar mengajar di sekolah ini dilakukan pada hari Minggu sampai Kamis. Lama waktu untuk satu jam pertemuan adalah 60 menit. Dalam Seminggu ada 2 (dua) kali pertemuan pada masing masing mata pelajaran yaitu *Dessert II* dan Lokal Kuih.

f) Teknik Bertanya

Setiap siswa menanyakan secara langsung apa bila tidak tahu mengenai langkah yang harus dikerjakan dalam praktek. Atau bisa juga dengan mengangkat tangan mereka terlebih dahulu ketika sedang dilakukan penjelasan atau didemonstrasikan oleh guru.

g) Pengelolaan Kelas

Ketika dalam Materi Teori siswa duduk dengan posisi siswa laki laki di depan dan siswa perempuan di belakang. Ketika dalam kegiatan Praktik siswa di bagi dalam beberapa kelompok, dimana satu kelompok terdiri dari dua sampai tiga siswa. Setiap kelompok memiliki area kerja masing masing.

h) Media Pembelajaran

Guru menggunakan kertas penugasan (*nota*) untuk memberikan penjelasan kepada siswa- siswi dan /atau biasanya gurunya memberikan instruksi kepada siswa dalam mengerjakan praktek.

i) Menutup Pelajaran

Guru memandu siswa untuk menyimpulkan kegiatan pembelajaran yang telah dilakukan, dan memberitahu tentang apa yang akan mereka pelajari di pertemuan berikutnya dan memberikan koreksi. Kemudian pelajaran ditutup dengan berdoa dan mengucapkan salam.

d. Perilaku Siswa

Siswa bersikap hormat dan sopan kepada guru mereka memperhatikan pada saat guru sedang menjelaskan. mereka termasuk siswa - siswa yang aktif, mereka akan langsung bisa bertanya kepada guru jika mereka memiliki pertanyaan. Dalam mengerjakan tugas paktek dari guru, mereka saling bekerjasama.

C. Praktik Manajemen Persekolahan

1. Administrasi Kelas

Dalam administrasi kelas terdiri dari kegiatan mengecek kehadiran siswa. Pengecekan kehadiran setiap perwakilan kelas menuju ke Ruang Tata Usaha untuk mencatat di presensi kelasnya. Namun Presensi siswa dilakukan juga oleh guru. Hal ini juga untuk memantau sikap siswa dan membuat siswa lebih bertanggung jawab dengan apa yang harus mereka lakukan. Adapun kegiatan Kegiatan Sekolah yang selalu dilakukan tiap hari adalah Pertemuan Pagi Hari. Pertemuan ini diadakan setiap hari di Aula sekolah pada pukul 07.30-08.00. Kegiatan pertemuan ini layaknya apel pagi.

D. Praktik Mengajar

1. Persiapan Mengajar

Sebelum memulai praktik mengajar secara teori atau praktek, praktikan harus mempersiapkan rencana pembelajaran, media belajar alokasi waktu, materi, serta tugas untuk dapat melakukan segala persiapan, praktikan akan mendapat bimbingan dari pada guru pembimbing. Dalam perencanaan pelaksanaan pembelajaran terdiri

dari Standar pembelajaran, Kriteria pencapaian, Tugas utama, bahan sumber belajar dan Refleksi, aktivitas mengajar terdiri dari pembukaan, kegiatan utama, penutupan, tugas, dan refleksi diri dalam merumuskan media – media pengajaran praktikan haruslah menggunakan referensi Buku - buku yang telah disarankan oleh guru pembimbing dengan mempertimbangkan materi yang Akan diajarkan.

2. Praktik Mengajar

Praktik mengajar yang dilakukan oleh praktikan adalah mengajar dibantu dengan guru pengampu mata pelajaran. Hal ini dilakukan agar praktikan dapat bertanya kepada guru pengampu ketika ada hal yang sulit untuk dijelaskan kepada murid. Pembelajaran yang diampu oleh praktikan adalah mata pelajaran praktik memasak. Sebelum praktik memasak dimulai, praktikan akan memberikan teori awal bagaimana prosedur ketika praktik memasak, baik mengenai resep, *uniform*, dan peraturan lainnya. Ketika proses memasak praktikan memberikan contoh / demonstrasi kepada murid. Oleh karena itu, ada beberapa langkah yang harus dipertimbangkan:

a. Membuka Pelajaran

Pelajaran dibuka dengan :

- (1) Berdoa,
- (2) Salam,
- (3) Memeriksa kehadiran siswa,
- (4) Menanyakan tentang materi pada pertemuan sebelumnya,
- (5) Memberikan motivasi

b. Penyajian Materi

Penyajian materi dilakukan dengan cara memberikan teori awal bagaimana prosedur ketika praktik memasak, baik mengenai resep, *uniform*, dan peraturan lainnya. Setelah praktikan menjelaskan tentang langkah-langkah kerja praktikan memberikan beberapa contoh dan demonstrasi kemudian siswa mengerjakan tugas/ resep yang diberikan, setelah mereka selesai melaksanakan praktik

memasak, praktikan akan memberikan nilai dan evaluasi apakah praktek yang dilakukan siswa sudah sesuai prosedur atau belum.

c. Metode Pembelajaran

Dalam rangka menciptakan suasana yang efektif dalam menyampaikan materi, guru harus memilih metode yang tepat. Metode yang diterapkan dalam pengajaran kerja praktik ini adalah metode *Demonstration* dan *Learning Together*. Praktikan terlebih dahulu memberikan Demonstrasi lalu kemudian siswa melaksanakan praktik secara berkelompok sesuai dengan langkah-langkah yang telah ditetapkan

d. Penggunaan Bahasa di Kelas

Komunikasi dikelas ketika pada awal sesi menggunakan bahasa Inggris, kemudian setelah memasuki materi tidak lagi menggunakan bahasa Inggris secara utuh. Sebagian besar menggunakan bahasa Melayu, dan bahasa Indonesia namun terkadang guru menjelaskan beberapa kata dan istilah menggunakan bahasa Inggris. Apabila ada perkataan yang diucapkan guru dengan bahasa Indonesia dan siswa tidak faham, maka guru akan men'*translate*'kan kedalam bahasa Inggris.

e. Media Pembelajaran

Media Pembelajaran yang digunakan yaitu white board dan LCD Proyektor. White board digunakan ketika dalam kegiatan praktik untuk menuliskan resep masakan yang akan di masak. LCD Proyektor digunakan ketika dalam kegiatan Teori untuk menampilkan *Power Point Presentation* yang berisi materi. Selain itu juga guru memberikan *games* / permainan yang menarik ketika dalam pembelajaran.

f. Teknik Bertanya

Teknik yang digunakan dalam pengajaran praktek kerja ini adalah dengan memberi siswa beberapa pertanyaan dan kemudian memberikan kesempatan untuk siswa yang bisa menjawab. Semua

pertanyaan pertanyaan tersebut. Guru biasanya memilih siswa secara acak jika tidak ada yang bersedia menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut. Sebaliknya, apabila siswa ingin bertanya kepada praktikan, maka siswa mengangkat tangan, menyebutkan nama dan kemudian memberikan pertanyaan, lalu praktikan akan menjawab pertanyaan dari siswa tersebut.

g. Menutup Pelajaran

Pelajaran ditutup dengan :

- (1) Mengulas materi yang telah dipelajari.
- (2) Memberi Evaluasi pembelajaran
- (3) Memberi gambaran materi untuk pertemuan selanjutnya
- (4) Berdoa
- (5) Salam

3. Detail Pelaksanaan Kegiatan Mengajar

Detail Pelaksanaan Kegiatan Mengajar dijelaskan sebagai berikut :

(1) Aktivitas 1

- a. Hari, Tanggal : Selasa, 26 Juli 2016 (08.00 – 12.00 AM)
- b. Kelas : P2 HSK
- c. Materi/ Kegiatan : School Observation

(2) Aktivitas 2

- a. Hari, Tanggal : Rabu, 27 Juli 2016 (08.00 AM – 12.00 PM)
- b. Kelas : P2 HSK
- c. Materi / Kegiatan : Teaching Orientation

(3) Aktivitas 3

- a. Hari, Tangal : Kamis, 28 Juli 2016 (08.00 AM – 01.00 PM)
- b. Kelas : Sekolah
- c. Materi / Kegiatan : Sambutan Hari Raya KV Muar

(4) Aktivitas 4

- a. Hari, Tanggal : Jum'at, 29 Juli 2016 (09.00 PM – 12.00 PM)

- b. Kelas : Asrama
- c. Materi / Kegiatan : Sambutan Hari Raya Asrama

(5) Aktivitas 5

- a. Hari, Tanggal : Sabtu, 30 Juli 2016 (07.00 – 10.00 AM)
- b. Kelas : Asrama
- c. Materi/ Kegiatan : Kerja Bhakti Asrama

(6) Aktivitas 6

- a. Hari Tanggal : Ahad, 31 Juli 2016 (08.00 – 11.00 AM)
- b. Kelas : P2 HSK
- c. Materi / Kegiatan : Teori Local Kuih

(7) Aktivitas 7

- a. Hari, Tanggal : Senin, 1 Agustus 2016 (08.00 – 10.00 AM)
- b. Kelas : Semua Kelas
- c. Materi / Kegiatan : Perkumpulan Sekolah

(8) Aktivitas 8

- a. Hari, Tanggal : Rabu, 3 Agustus 2016 (08.00 AM – 01.00 PM)
- b. Kelas : P2 HSK
- c. Materi / Kegiatan : Praktikum Dessert II

(9) Aktivitas 9

- a. Hari, Tanggal : Kamis, 4 Agustus 2016 (08.00 AM – 01.00 PM)
- b. Kelas : P2 HSK
- c. Materi / Kegiatan : Praktikum Chinese Local Kuih

(10) Aktivitas 10

- a. Hari, Tanggal : Jum'at, 5 Agustus 2016 (07.00 AM – 03.00 PM)
- b. Kelas : -
- c. Materi / Kegiatan : Kunjungan ke Singapore

(11) Aktivitas 11

- a. Hari, Tanggal : Sabtu, 6 Agustus 2016 (08.00 AM – 11.00 PM)

- b. Kelas : -
 - c. Materi / Kegiatan : Acara Pernikahan
- (12) Aktivitas 12
- a. Hari, Tanggal : Ahad, 7 Agustus 2016 (08.00 AM – 01. 00 PM)
 - b. Kelas : P2 HSK
 - c. Materi / Kegiatan : Teori Local Kuih
- (13) Aktivitas 13
- a. Hari, Tanggal : Senin, 8 Agustus 2016 (08.00 AM – 10.00 AM)
 - b. Kelas : Semua Kelas
 - c. Materi / kegiatan : Perkumpulan Sekolah
- (14) Aktivitas 14
- a. Hari, Tanggal : Selasa, 9 Agustus 2016 (09.00 AM – 12.00 PM)
 - b. Kelas : P2 HSK
 - c. Materi / Kegiatan : Praktikum Western Cookery
- (15) Aktivitas 15
- a. Hari, Tanggal : Rabu, 10 Agustus 2016 (08.00 AM – 01.00 PM)
 - b. Kelas : P2 HSK
 - c. Materi / Kegiatan : Praktikum Dessert II
- (16) Aktivitas 16
- a. Hari, Tanggal : Kamis, 11 Agustus 2016 (08.00 AM – 01.00 PM)
 - b. Kelas : P2 HSK
 - c. Materi / Kegiatan : Praktikum Chinese Local Kuih
- (17) Aktivitas 17
- a. Hari, tanggal : Sabtu, 13 Agustus 2016 (01.00 PM – 05.00 PM)
 - b. Kelas : -
 - c. Materi / Kegiatan : Kunjungan Budaya ke Melaka

(18) Aktivitas 18

- a. Hari, Tanggal : Ahad, 14 Agustus 2016 (08.00 AM – 05.00 PM)
- b. Kelas : Semua Kelas
- c. Materi / Kegiatan : Sukan Day

(19) Aktivitas 19

- a. Hari, Tanggal : Senin, 15 Agustus 2016 (09.00 AM – 12.00 PM)
- b. Kelas : D1 HSK
- c. Materi / Kegiatan : Praktikum Arab Cuisine

(20) Aktivitas 20

- a. Hari, Tanggal : Selasa, 16 Agustus 2016 (08.00 AM – 05.00 PM)
- b. Kelas : P1 HSK
- c. Materi / Kegiatan : Teori Vegetable Carving, Fruit Carving, Platting dan Cake Decoration.

(21) Aktivitas 21

- a. Hari, Tanggal : Rabu, 17 Agustus 2016 (08.00 AM – 11.00 AM)
- b. Kelas : P2 HSK
- c. Materi / Kegiatan : Masak Masakan Yogyakarta

(22) Aktivitas 22

- a. Hari, Tanggal : Rabu, 17 Agustus 2016 (11.00 AM – 01.00 PM)
- b. Kelas : D1 HSK
- c. Materi / Kegiatan : Jamuan Perpisahan

(23) Aktivitas 23

- a. Hari, Tanggal : Rabu, 17 Agustus 2016 (01.00 PM – 03.00 PM)
- b. Kelas : P2 HSK
- c. Materi / Kegiatan : Ujian Praktik Mengajar

(24) Aktivitas 24

- a. Hari, Tanggal : Rabu, 17 Agustus 2016 (01.00 PM – 03.00 PM)
 - b. Kelas : -
 - c. Materi / Kegiatan : Perpisahan Kolej Vokasional Muar
- (25) Aktivitas 25
- a. Hari, tanggal : Kamis, 18 Agustus 2016 (09.00 AM – 12.00 PM)
 - b. Kelas : FPTV UTHM
 - c. Materi / Kegiatan : Presentasi Hasil PPL International

E. Permasalahan dan Pemecahannya

1. Permasalahan yang dihadapi di Kolej Vokasional Muar :
 - a. Kurangnya Media Pembelajaran didalam kelas.
 - b. Resep yang akan dipraktikan diberikan saat akan memulai praktikum.
 - c. Beberapa siswa mengantuk ketika pembelajaran teori.
2. Pemecahan yang penulis berikan :
 - a. Praktikan memberikan / membuat media pembelajaran yang berupa slide show dan video pembelajaran untuk ditampilkan. Praktikan juga menampilkan bagaimana *uniform* yang sesuai ketika digunakan untuk praktikum.
 - a. Pemecahan yang praktikan berikan mengenai resep yang diberikan saat akan praktikum yaitu mendiskusikan kepada guru agar praktikum selanjutnya resep diberikan satu minggu sebelum melakukan praktikum, sehingga siswa dapat membayangkan produk yang akan siswa praktikkan dengan memahami dan membaca resep beberapa hari sebelum melakukan praktikum memasak.
 - b. Praktikan menampilkan *games* / permainan yang menarik ketika pembelajaran teori, sehingga siswa tertarik untuk menyimak materi yang diberikan.

3. Kelebihan Kolej Vokasional Muar

- a. Guru lebih memperhatikan siswa saat proses belajar mengajar, sehingga guru lebih tanggap ketika siswa tidak paham tentang materi pembelajaran yang diberikan dan guru akan menjelaskan sampai seluruh siswa mengerti.
- b. Walaupun seni kuliner di Kolej Vokasional Muar baru berdiri lebih kurang 4 tahun, tapi guru-guru Kolej Vokasional Muar gigih dalam mencari sumber pembelajaran dan membuat catatan materi (*handout*) untuk siswa.
- c. Fasilitas dapur praktik yang tersedia di Kolej Vokasional Muar sangat memadai untuk proses praktikum.
- d. Bahan bahan yang digunakan untuk praktik menggunakan bahan bahan yang berkualitas, sehingga siswa maksimal dalam pembelajaran.

4. Hasil Kegiatan

Hasil dari kegiatan ini secara fisik yaitu kumpulan dokumen kompetensi dari materi yang sudah disampaikan oleh praktikan pada kelas yang diampu. Dokumen tersebut dituangkan dalam bentuk Rancangan - rancangan pembelajaran, Silabus, Lembar Penerangan, dan Hand Out. Hasil lain yang berupa non fisik yaitu pengalaman mengajar di negara lain dengan sistem pendidikan dan keadaan pembelajaran yang berbeda serta budaya yang ada di Malaysia.

5. Evaluasi (suka dan duka)

Dalam melaksanakan PPL Internasional, penyusun mengalami banyak suka duka. Diantara suka duka yang penyusun alami selama melaksanakan PPL adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Kesan Suka dan Duka selama Pelaksanaan PPL Internasional

Kesan	
Suka	Duka
Mendapatkan Ilmu dan Pengalaman baru	Materi yang diajarkan kurang kurang dipahami/belum didapat di kampus (marketing dan manajemen katering)

Kesan	
Suka	Duka
Menambah teman dan kenalan baru	Keterbatasan alat transportasi
Belajar budaya baru dari negara Malaysia	Biaya hidup sedikit mahal dibanding Indonesia
Meningkatkan kemampuan berbahasa inggris dan bahasa asing	Sulit menyamakan persepsi dengan murid saat proses pembelajaran karena perbedaan bahasa
Menambah kemampuan mendidik siswa/ pengelolaan kelas	Waktu kegiatan belajar mengajar sangat panjang yaitu 9 jam sehari
Akrab dengan cikgu dan murid	

6. Pihak pihak yang membantu dan memberi dukungan

- Tuan H. Salim bin Bahari

Selaku pengarah kolej vocational Muar yang selalu memberikan masukan dan bimbingan

- Puan. Hj Rozidah binti Ruslei

Selaku Ketua Unit Kulinari

- Pn. Zarina Binti Abd Majid

Selaku pensyarah dan guru pendamping selama di praktik mengajar

- En. Adnan ngan bin abdullah

Selaku guru perwakilan antara UTHM dan Kolej Vocational Muar

- En.Shahril asan barseni

Selaku guru yang membantu proses publikasi kegiatan di kv Muar

- En. Lukmanul hakim Bin Iskandar dan En. Rusydi

Selaku warden asrama dan penyedia tempat tinggal

BAB III

PENUTUP

A. Kesimpulan

Program praktek mengajar Internasional memberikan pengalaman Lebih kepada praktikan untuk lebih kreatif menghadapi suasana belajar yang sedikit berbeda dengan suasana belajar di sekolah Indonesia selain itu praktikan harus bekerja jauh lebih keras untuk beradaptasi dengan adanya perbedaan budaya antara Malaysia dan Indonesia. Berdasarkan kegiatan praktek mengajar Internasional di Kolej Vokasional Muar. Dari pembahasan diatas Praktikan dapat menyimpulkan bahwa :

1. Praktik Mengajar meningkatkan empat kompetensi yaitu :
 - a) Kompetensi Pedagogik,
 - b) Kompetensi Kepribadian,
 - c) Kompetensi Profesional, dan
 - d) Kompetensi Sosial.

Tidak hanya memberikan pengetahuan baru, tetapi seorang guru juga harus memberikan pendidikan karakter kepada para siswa. Praktek mengajar memberikan pengalaman Praktikan bagaimana cara memecahkan masalah dalam kegiatan belajar mengajar dan bagaimana menghadapi bagaimana menghadapi siswa didalam kelas. Hal tersebut dapat tentunya membangun kemampuan praktikan sehingga dapat menjadi lebih baik dan siap untuk menghadapi masa depan.

Praktik mengajar di Kolej Vokasional Muar Merupakan kegiatan yang tepat untuk mengimplementasikan proses belajar mengajar. Sebagai calon guru praktikan harus berlatih bagaimana menyampaikan ilmu yang telah dimiliki dalam kondisi nyata seperti di Kolej Vocational Muar. praktik mengajar digunakan untuk mendapatkan pengalaman yang berbeda ditingkat internasional untuk menjadi guru yang lebih profesional di masa mendatang. Hal ini dipersiapkan untuk menghadapi persaingan kompetensi internasional terutama di negara- negara ASEAN pada tahun 2016.

B. Saran

Saran yang diberikan diantaranya sebagai berikut :

1. Persiapan harus ditingkatkan oleh UNY dan UTHM.
2. Menentukan waktu yang tepat untuk melakukan praktik mengajar sehingga praktikan tidak kekurangan materi akibat Masa studi sudah habis.
3. Membuat jadwal yang jelas untuk kegiatan praktek mengajar dari observasi.hingga evaluasi.
4. Menjaga kontak / komunikasi antara praktikan, staf sekolah, dan staff fakultas Pendidikan di UTHM.

DAFTAR PUSTAKA

Tim PPL FT UNY. (2015). “ *Panduan PPL Internasional FT UNY 2015*”.

Yogyakarta: UNY Press

Hasil Observasi dan Dokumentasi di Kolej Vokasional Muar.

Kementrian Pendidikan Malaysia. Diambil dari alamat web : www.moe.gov.my

LAMPIRAN

Lampiran 1. Silabus

April Edition 2013

MINISTRY OF EDUCATION, MALAYSIA VOCATIONAL COLLEGE STANDARD CURRICULUM

MODULE INFORMATION

MODULE	: DESSERT II
CODE	: HSK 403
LEVEL	: 2 SEMESTER 4
CREDIT UNIT	: 3.0
CONTACT HOUR	: FACE TO FACE : 5.0 HOURS / WEEK NON FACE TO FACE
MODULE TYPE	: VOCATIONAL
PREREQUISITE	: DESSERT I

Latest Edited 23-26 April 2013

Module page

1/9

Document Page

1

MODULE OUTCOMES:

At the end of the course, the students should be able to:-

1. Explain types of dessert.
2. Explain method of preparing desert
3. Identify method of cooking dessert
4. Identify and prepare desserts recipes using proper kitchen utensils and equipment.
5. Identify and prepare dessert recipes using proper kitchen utensils and equipment.

MODULE DESCRIPTION

This module provides knowledge and skills in producing dessert using standard recipes such as making frozen dessert, cold dessert and hot dessert with correct cooking method and usage of utensils and equipment according to industry needs.

Latest Edited 23-26 April 2013	
Module page	2/9

CONTENT AND LEARNING STANDARDS

Course : CULINARY ARTS

Module : DESSERT II

Code : HSK 403

CONTENT STANDARD	LEARNING STANDARD	PERFORMANCE CRITERIA
1.0 PREPARE FROZEN DESSERTS	1.1 Obtain frozen desserts recipe	1.1.1 Identify types of frozen dessert 1.1.2 Select frozen dessert recipe 1.1.3 List types of frozen dessert ingredients 1.1.4 Explain method of selection frozen dessert
	1.2. Select utensils and equipment	1.2.1 Identify types of utensils and equipment for preparing cold dessert 1.2.2 Explain usage of utensils and equipment for preparing frozen dessert 1.2.3 Apply usage of proper tools 1.2.4 Apply proper PPE 1.2.5 Apply sanitation and safety protocol

	1.3. Select frozen desserts ingredients	<p>1.3.1 Identify ingredients for different types of frozen dessert</p> <p>1.3.2 Determine physical condition of frozen dessert ingredients</p> <p>1.3.3 Recognise ingredients proper cleaning</p> <p>1.3.4 Apply basic pastry and cake making</p>
	1.4. Execute frozen desserts preparation	<p>3.4.1 Classify different types of frozen dessert preparation.</p> <p>3.4.2 Explain the important of portioning frozen dessert preparation.</p> <p>3.4.3 Determine quality of frozen dessert preparation.</p> <p>3.4.4 Determine portioning of frozen dessert preparation</p> <p>3.4.5 Recognise working area is cleaned</p> <p>3.4.6 Apply proper PPE</p> <p>3.4.7 Apply usage of proper tools</p> <p>3.4.8 Practice minimize wastages</p> <p>3.4.9 Use standard recipes provided</p> <p>3.4.10 Use the right cooking techniques</p> <p>3.4.11 Discuss and overcome fault frozen preparation</p> <p>3.4.12 Prepare frozen dessert :-</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ ice cream ▪ sherbert ▪ frozen mousse ▪ frozen yoghurt
	1.5 Perform presentation	<p>3.5.1 Determine portioning of frozen dessert preparation</p> <p>3.5.2 Select an appropriate sauces for specific dessert.</p> <p>3.5.3 Use appropriate garnishes and sizes</p> <p>3.5.4 Select the right serving equipment for frozen dessert.</p>

CONTENT AND LEARNING STANDARD

COURSE : CULINARY ARTS
MODULE : DESSERT II
CODE : HSK 403

CONTENT STANDARD	LEARNING STANDARD	PERFORMANCE CRITERIA
3. PREPARE COLD DESSERTS	<p>4.1 Obtain cold desserts recipe</p> <p>4.2 Select utensils and equipment</p>	<p>4.1.1 Identify types of cold desserts</p> <p>4.1.2 Select cold dessert recipe</p> <p>4.1.3 List types of cold desserts ingredients</p> <p>4.1.4 Explain method of selection cold dessert</p> <p>4.2.1 Identify types of utensils and equipment for preparing cold desserts</p> <p>4.2.2 Explain usage of utensils and equipment for preparing cold desserts.</p> <p>4.2.3 Apply usage of proper tools</p> <p>4.2.4 Apply proper PPE</p> <p>4.2.5 Apply sanitation and safety protocol</p>

CONTENT AND LEARNING STANDARD

COURSE : CULINARY ARTS
MODULE : DESSERT II
CODE : HSK 403

CONTENT STANDARD	LEARNING STANDARD	PERFORMANCE CRITERIA
4. PREPARE HOT DESSERTS	<p>5.1 Obtain hot desserts recipe</p> <p>5.2 Select utensils and equipment</p>	<p>5.1.1 Identify types of hot dessert</p> <p>5.1.2 Select hot dessert recipe</p> <p>5.1.3 List types of hot dessert ingredients</p> <p>5.1.4 Explain method of selection hot dessert</p> <p>5.2.1 Identify types of utensils and equipment for preparing hot desserts</p> <p>5.2.2 Explain usage of utensils and equipment for preparing hot dessert.</p> <p>5.2.3 Apply usage of proper tools</p> <p>5.2.4 Apply proper PPE</p> <p>5.2.5 Apply sanitation and safety protocol</p>

	5.5 Perform presentation	<p>5.5.1 Determine portioning and sizes of hot dessert</p> <p>5.5.2 Select an appropriate sauces for specific dessert</p> <p>5.5.3 Use appropriate plating</p> <p>5.5.4 Select the right serving equipment for hot dessert</p>
--	--------------------------	--

MINISTRY OF EDUCATION, MALAYSIA
VOCATIONAL COLLEGE STANDARD CURRICULLUM

MODULE INFORMATION

MODULE	: LOCAL KIUH
CODE	: HSK 404
LEVEL	: 2 SEMESTER 4
CREDIT UNIT	: 3.0
CONTACT HOUR	: FACE TO FACE : 5.0 HOURS/WEEK NON FACE TO FACE :
MODULE TYPE	: VOCATIONAL
PRE-REQUISITE	: -
CORE REQUISITE	:

MODULE OUTCOMES:

At the end of the course, the students should be able to :

1. Identify types of local kuih.
2. Identify right utensils and equipment for preparing local kuih.
3. Identify the local ingredients preparation and condition
4. Explain method of preparing and cooking local kuih.
5. Apply appropriate techniques as required in the preparation of local kuih.
6. Prepare local kuih following the standard recipes provided.
7. Portion and serve local kuih with proper presentation
8. Follow all sanitation and safety protocol.

MODULE DESCRIPTION

This module provides skill and knowledge on different types of local kuih using local ingredients, proper utensils and applying appropriate techniques on preparation, method of cooking and presentation according to industry needs. The module also emphasis on proper sanitation and safety protocol.

Latest Edited 23-26 April 2013	
Module page	2/10

CONTENT AND LEARNING STANDARDS

COURSE : CULINARY ARTS

MODULE : LOCAL KUIH

CODE : HSK 404

CONTENT STANDARD	LEARNING STANDARD	PERFORMANCE CRITERIA
1. IDENTIFY LOCAL KUIH PREPARATION REQUIREMENT	1.1 Types of local kuih 1.2 List cooking utensils and equipment. 1.3 Describe the process of making local kuih	1.1.1 Identify Malaysian local kuih <ul style="list-style-type: none">• Malay• Chinese• Indian 1.1.2 Obtain Standard Recipe1.1.3 Explain the importance of recipe balance1.1.4 Identify the ingredient used for local kuih and their properties 1.2.1 Describe the selection and preparation of utensils and equipment to produce local kuih 1.3.1 Explain the process of making local kuih according to cooking method : <ul style="list-style-type: none">• Baked• Steamed• Deep fried• Boiled

		<p>1.3.2 Identify process of preparing filling for local kuih using the following ingredient : Example</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coconut • Gula melaka • Lotus nut • Bean paste • Savoury <p>1.3.3 Identify finishing, decorating, coating for local kuih using ingredient : Example</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grated coconut • Sesame seed • Sugar coating • Nuts
1.4 State faults and causes in produce local delicacies	1.4.1 Identify and explain faults and causes in the production of local kuih	
1.5 Identify convenience products for local delicacies	1.5.1 Identify convenience product for local kuih	
1.6 Identify ways of display and packing for local kuih	<p>1.6.1 Identify ways of display local kuih</p> <p>1.6.2 Identify packaging materials and methods to pack local kuih</p>	
1.7 Safety precautions and ethical principles in workplace.	<p>1.7.1 Explain the importance of hygienic and safe practices</p> <p>1.7.2 Explain the importance of good logical working methods in the production of local kuih</p>	

CONTENT AND LEARNING STANDARDS

COURSE : CULINARY ARTS

MODULE : LOCAL KUIH

CODE : HSK 404

CONTENT STANDARD	LEARNING STANDARD	PERFORMANCE CRITERIA
2. PREPARE MALAY LOCAL KUIH	2.1 Obtain and apply standard recipe	2.1.1 Identify and obtain correct standard recipe for: Example <ul style="list-style-type: none"> Pulut panggang, karipap, kuih cara pedas
	2.2 Select and weigh ingredients	2.2.1 Select proper ingredient according to recipe
		2.2.2 Read and calculate measurement of ingredients correctly
	2.3 Select and prepare cooking utensils and equipment	2.2.3 Weighing and measuring ingredients accurately
		2.3.1 Identify correct utensils and equipment to produce local kuih
		2.3.2 Handling utensils and operate equipment appropriately
	2.4 Mix ingredients	2.4.1 Identify correct method of preparation local kuih
		2.4.2 Carry out steps of preparation local kuih with correct techniques and procedures

	2.5 Method of preparation	2.5.1 Identify correct method of preparing local kuih 2.5.2 Carry out correct method of preparing local kuih
	2.6 Test for doneness	2.6.1 Identify doneness of quality local Kuih
	2.7 Determine quality of local kuih	2.7.1 Produce local kuih with require criteria such as: <ul style="list-style-type: none"> • appearance • texture • colour • taste and flavour
	2.8 Display and pack products	2.8.1 Display products in accordance with establishment procedures and standards 2.8.2 Products are packed according to requirements.
	2.9 Practice safety precautions and ethical principles in the workplace	2.9.1 Carry out safety precautions and SOP in producing local kuih 2.9.2 Care and maintain hygiene in workplace
	2.10 Use logical working methods and realistic timing	2.10.1 Carry out working methods according to proper procedure and realistic timing

CONTENT AND LEARNING STANDARDS

COURSE : CULINARY ARTS

MODULE : LOCAL KUIH

CODE : HSK 404

CONTENT STANDARD	LEARNING STANDARD	PERFORMANCE CRITERIA
3. PREPARE CHINESE LOCAL KUIH	3.1 Obtain and apply standard recipe	3.1.1 Identify and obtain correct standard recipe for: Example <ul style="list-style-type: none"> • Angkoo, kuih keladi, glutinous rice ball, chang, loh mai kai, cha kwai, kuih lobak putih, pau, ham chin peng, shanghai pancake
	3.2 Select and weigh ingredients	3.2.1 Select proper ingredient according to recipe 3.2.2 Read and calculate measurement of ingredients correctly 3.2.3 Weighing and measuring ingredients accurately
	3.3 Select and prepare cooking utensils and equipment	3.3.1 Identify correct utensils and equipment to produce local kuih 2.3.3 Handling utensils and operate equipment appropriately
	3.4 Mix ingredients	3.4.1 Identify correct method of preparation local kuih 3.4.2 Carry out steps of preparation local kuih with correct techniques and procedures

	<p>3.5 Method of preparation</p> <p>3.6 Test for doneness</p> <p>3.7 Determine quality of local kulh</p> <p>3.8 Display and pack products</p> <p>3.9 Practice safety precautions and ethical principles in the workplace</p> <p>3.10 Use logical working methods and realistic timing</p>	<p>3.5.1 Identify correct method of preparing local kulh</p> <p>3.5.1 Carry out correct method of preparing local kulh</p> <p>3.6.1. Identify doneness of quality local Kulh</p> <p>3.7.1 Produce local kulh with require criteria such as:</p> <ul style="list-style-type: none"> • appearance • texture • colour • taste & flavour <p>3.8.1 Display products in accordance with establishment procedures and standards</p> <p>2.8.3 Products are packed according to requirements.</p> <p>3.9.1 Carry out safety precautions and SOP in producing local kulh</p> <p>3.9.2 Care and maintain hygiene in workplace</p> <p>3.10.1 Carry out working methods according to proper procedure and realistic timing</p>
--	---	---

CONTENT AND LEARNING STANDARDS

COURSE : CULINARY ARTS
 MODULE : LOCAL KUIH
 CODE : HSK 404

CONTENT STANDARD	LEARNING STANDARD	PERFORMANCE CRITERIA
4 PREPARE INDIAN LOCAL KUIH	4.1 Obtain and apply standard recipe	4.1.1 Identify and obtain correct standard recipe for: Example <ul style="list-style-type: none"> Jelabi, kesari, masalavaday, vaday, laddu, gajjah ki halwa, coconut candy, aloo bonda
	4.2 Select and weigh ingredients	4.2.1 Select proper ingredient according to recipe
		4.2.2 Read and calculate measurement of ingredients correctly
	4.3 Select and prepare cooking utensils and equipment	4.3.1 Weighing and measuring ingredients accurately
		4.3.2 Identify correct utensils and equipment to produce local kuih
	4.4 Mix ingredients	4.4.1 Handling utensils and operate equipment appropriately
		4.4.2 Identify correct method of preparation local kuih
		4.4.3 Carry out steps of preparation local kuih with correct techniques and procedures

	<p>4.5 Method of preparation</p> <p>4.6 Test for doneness</p> <p>4.7 Determine quality of local kuih</p> <p>4.8 Display and pack products</p> <p>4.9 Practice safety precautions and ethical principles in the workplace</p> <p>4.10 Use logical working methods and realistic timing</p>	<p>4.5.1 Identify correct method of preparing local kuih</p> <p>4.5.2 Carry out correct method of preparing local kuih</p> <p>4.6.1 Identify doneness of quality local Kuih</p> <p>4.7.1 Produce local kuih with require criteria such as:</p> <ul style="list-style-type: none"> • appearance • texture • colour • taste & flavour <p>4.8.1 Display products in accordance with establishment procedures and standards</p> <p>4.8.2 Products are packed according to requirements.</p> <p>4.9.3 Carry out safety precautions and SOP in producing local kuih</p> <p>4.9.4 Care and maintain hygiene in workplace</p> <p>4.10.1 Carry out working methods according to proper procedure and realistic timing</p>
--	---	--

Lampiran 2. Lesson Plan Activity

**LESSON PLAN ACTIVITY /
RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN
(RPP)**



KOLEJ VOKASIONAL MUAR
JALAN SUNGAI ABONG
84000 MUAR, JOHOR, MALAYSIA

Telefon: 06-9512212 Faksimili: 06-9516945



LESSON PLAN ACTIVITY (LPA)

Lesson Subject	: Dessert II
Competency Skill	: Culinary Department
Class/Years	: P2 HSK/2
Competency Standards	: Dessert
Basic Competencies	: Making Frozen Dessert (Strawberry Frozen), Cold Dessert (Pudding Orange), and Hot Dessert (Rice Pudding).
Metting	: 1
Time Alocation	: 5 x 60 Minutes
Value and Integrated	
Content	: Curiosity, Cooperation and Responsibility
Indicator	: Know and skill in producing dessert using standard recipes such as making Frozen Dessert (Strawberry Frozen), Cold Dessert (Pudding Orange), and Hot Dessert (Rice Pudding) equipment according to industry needs.

A. Learning Objective

After learning activities students are expected to :

- Explain types of dessert.
- Explain method of preparing dessert.
- Identify method of cooking dessert.
- Identify and prepare desserts recipes using proper kitchen utensils and equipment.

B. Learning Materials

- Meaning of Dessert.
- Kind of Dessert.
- Cooking Methode of Dessert.
- Recipe of Dessert.
- Sauce for Dessert.

C. Learning Methods

- Lecture
- FAQ
- Demonstration
- Practice

D. Learning Steps

Keterangan : C = Klasikal G = Group P = Person

1. Hand out and Module Recipe of Dessert.
2. Demonstration by a teacher.

F. Reflexion

12 people than 15 person have achieved the objective Making Dessert. Students who have not mastered will be given guidance . Students who have mastered the enrichment exercises will be given .

G. Learning Resources

1. Professional Chef 8th Edition.
2. Professional Cooking 6th Edition.

H. Appraisal

a. Procedure :

No	Appraisal Aspek	Technical Appraisal	Appraisal Time
	A. Attitude 1. Active in class 2. Have team work in group. 3. Have a creative thinking and Personalizing	Observation	All Practice Lesson
	B. Knowledge 4. Described about Dessert. 5. Described kind of Dessert. 6. Know about Cooking Methode of Dessert. 7. Know about Recipe of Dessert.	Observation	All Practice Lesson
	C. Skill 8. Have good skill in Cooking Dessert.	Observation	All Practice Lesson

b. Type Of Test :

- Procces Test : Work Method (Preparation, Procces, Result)
- Final Test : Written

General Attitude and Skill Appraisal Observation Sheet in Class

No.	Student's name	Attitude			Total
		Aktive	Team Work	Skill	

		B ≤50	G 51 ≤ 80	E 81 ≤ 100	B ≤50	G 51 ≤ 80	E 81 ≤ 100	B ≤50	G 51 ≤ 80	E 81 ≤ 100	
1	AMIRAH NADIA BINTI AMIRUL FAHMI LOO										
2	AYU AIZA BINTI YUSOFF										
3	INTAN SYUHADA BINTI JAMIL										
4	MOHAMAD AMIRUL AKMAL BIN ABD JAMA										
5	MUHAMAD HAFIZUDDIN BIN YAHYA										
6	MUHAMMAD ANAS BIN KHAIDIR										
7	MUHAMMAD SYAFIQ BIN A.AZIZ										
8	NOOR HIDAYATI BINTI MAT SHAHFI'IE										
9	NUR AMIRA SYUHADA BINTI MOHD AMIN										
10	NUR ATIQAHA BINTI AZIZOL										
11	NUR FAREEZSHA BINTI MHD BAHARRUDIN										
12	NURLIYANA NABILAH BINTI ABDUL RAHIM										
13	NURUL AISYHAH KHUMAIRA BINTI ADAM										
14	NURUL MAIDUHA MOHD ANIZAM										
15	SITI NURUL AINI BINTI AMIR										

Note : B = Bad
G = Good
E = Excelent

Subject Teacher



Pn. Zarina Binti Abd Majid
K/P: 701214-01-5614

Muar, Sunday 31 July 2016
Practical Student



Yudi Setiyo
NIM. 13511241057



KOLEJ VOKASIONAL MUAR
JALAN SUNGAI ABONG
84000 MUAR, JOHOR, MALAYSIA

Telefon: 06-9512212 Faksimili: 06-9516945



LESSON PLAN ACTIVITY (LPA)

Lesson Subject	: Dessert II
Competency Skill	: Culinary Department
Class/Years	: P2 HSK/2
Competency Standards	: Dessert
Basic Competencies	: Making Frozen + Cold Dessert (Baked Alaska), Cold Dessert (Chocoooooole Pudding), and Hot Dessert (Pineapple Fritters).
Metting	: 2
Day, Date	: Wednesday, 10 August 2016
Time Alocation	: 5 x 60 Minutes
Value and Integrated Content	: Curiosity, Cooperation and Responsibility
Indicator	: Know and skill in producing dessert using standard recipes such as making Frozen + Cold Dessert (Baked Alaska), Cold Dessert (Chocoooooole Pudding), and Hot Dessert (Pineapple Fritters) equipment according to industry needs.

B. Learning Objective

After learning activities students are expected to :

- A. Explain types of dessert.
- B. Explain method of preparing dessert.
- C. Identify method of cooking dessert.
- D. Identify and prepare desserts recipes using proper kitchen utensils and equipment.

E. Learning Materials

- A. Meaning of Dessert.
- B. Kind of Dessert.
- C. Cooking Methode of Dessert.
- D. Recipe of Dessert.
- E. Sauce for Dessert.

F. Learning Methods

- A. Lecture
- B. FAQ
- C. Demonstration
- D. Practice
- E. Observations

G. Learning Steps

No	Learning Activity	Organizing	
		Participant	Time
1	Early Activity : e. Open learning activities with a greeting and a prayer f. Doing presence g. The Introduction of learning materials h. Held apersepsi : Ask the students about their experience in Dessert Product	P	30 Minutes
2	Main Activity : Eksploration d. Encourage students to seek information and experience about Dessert. e. Explain briefly materials about Dessert. f. Teachers guide the student when practice. Confirmation: e. Students practicing make a dish with all over the material that has been submitted by teachers. f. Teachers assess students work g. Teachers present the results of the general evaluation of the student's work on the cooking proses and served. h. Students are asked related learning materials that have been implemented in the classroom	C P/G	240 Minutes
3	Closing: e. Together the students concluded core learning activity on Dessert. f. Teachers explain the plan at its next meeting and candy tasks that will be done by students provide. g. Student Together Cleaning Kitchen Area and Restaurant. h. Closing lessons with greetings and prayers .	C	30 Minutes
		Jumlah	300 Minutes

Keterangan :

C = Clasikal

G = Group

P = Person

G. Instructional Media

1. Hand out and Module Recipe of Dessert.
2. Demontration by a teacher.

H. Reflexion

12 people than 15 person have achieved the objective Making Dessert.
Students who have not mastered will be given guidance . Students who have mastered the enrichment exercises will be given .

I. Learning Resources

1. Professional Cheef 8th Edition.
2. Professional Cooking 6th Edition.

J. Appraisal

a. Procedure :

No	Appraisal Aspek	Technical Appraisal	Appraisal Time
	D. Attitude 1. Active in class 2. Have team work in group. 3. Have a creative thinking and Personalizing	Observation	All Practice Lesson
	E. Knowledge 4. Described about Dessert. 5. Described kind of Dessert. 6. Know about Cooking Methode of Dessert. 7. Know about Recipe of Dessert.	Observation	All Practice Lesson
	F. Skill 8. Have good skill in Cooking Dessert.	Observation	All Practice Lesson

b. Type Of Test :

- Procces Test : Work Method (Preparation, Procces, Result)
- Final Test : Written

General Attitude and Skill Appraisal Observation Sheet in Class

No.	Student's name	Attitute									Total
		Aktive			Team Work		Skill				
		B ≤50	G 51 ≤ 80	E 81 ≤ 100	B ≤50	G 51 ≤ 80	E 81 ≤ 100	B ≤50	G 51 ≤ 80	E 81 ≤ 100	
1	AMIRAH NADIA BINTI AMIRUL FAHMI LOO										
2	AYU AIZA BINTI YUSOFF										
3	INTAN SYUHADA BINTI JAMIL										
4	MOHAMAD AMIRUL AKMAL BIN ABD JAMA										
5	MUHAMAD HAFIZUDDIN BIN YAHYA										
6	MUHAMMAD ANAS BIN KHAIDIR										
7	MUHAMMAD SYAFIQ BIN A.AZIZ										
8	NOOR HIDAYATI BINTI MAT SHAHFI'IE										
9	NUR AMIRA SYUHADA BINTI MOHD AMIN										
10	NUR ATIQAH BINTI AZIZOL										
11	NUR FAREEZSHA BINTI MHD BAHARRUDIN										
12	NURLIYANA NABILAH BINTI ABDUL RAHIM										
13	NURUL AISYHAH KHUMAIRA BINTI ADAM										
14	NURUL MAIDUHA MOHD ANIZAM										
15	SITI NURUL AINI BINTI AMIR										

Note : B = Bad
G = Good
E = Excelent

Muar, Monday 08 August 2016

Subject Teacher



Pn. Zarina Binti Abd Majid
K/P: 701214-01-5614

Practical Student



Yudi Setiyo
NIM. 13511241057



KOLEJ VOKASIONAL MUAR
JALAN SUNGAI ABONG
84000 MUAR, JOHOR, MALAYSIA

Telefon: 06-9512212 Faksimili: 06-9516945



LESSON PLAN ACTIVITY (LPA)

Lesson Subject	: Dessert II
Competency Skill	: Culinary Department
Class/Years	: P2 HSK/2
Competency Standards	: Dessert
Basic Competencie	: Making Frozen Dessert, Cold Dessert, and Hot Dessert.
Metting	: 3
Day, Date	: Wednesday, 17 August 2016
Time Alocation	: 5 x 60 Minutes
Value and Integrated	
Content	: Curiosity, Cooperation and Responsibility
Indicator	: Know and skill in producing dessert using standard recipes such as making Frozen Dessert, Cold Dessert, and Hot Dessert equipment according to industry needs.

C. Learning Objective

After learning activities students are expected to :

- A. Explain types of dessert.
- B. Explain method of preparing dessert.
- C. Identify method of cooking dessert.
- D. Identify and prepare desserts recipes using proper kitchen utensils and equipment.

H. Learning Materials

- A. Meaning of Dessert.
- B. Kind of Dessert.
- C. Cooking Methode of Dessert.
- D. Frozen Dessert.
- E. Cold Dessert.
- F. Hot Dessert.

I. Learning Methods

- A. Lecture
- B. FAQ
- C. Demonstration
- D. Practice
- E. Observations

J. Learning Steps

No	Learning Activity	Organizing	
		Participant	Time
1	Early Activity : i. Open learning activities with a greeting and a prayer j. Doing presence. k. The Introduction of learning materials. l. Held apersepsi : Ask the students about their experience in Dessert Product.	P	10 Minutes
2	Main Activity : Eksploration g. Encourage students to seek information and experience about Dessert. h. Explain briefly materials about Dessert. i. Teachers guide the student when practice.	C	20 Minutes
	Confirmation: i. Students practicing make a dish with all over the material that has been submitted by teachers. j. Teachers assess students work k. Teachers present the results of the general evaluation of the student's work on the cooking proses and served. l. Students are asked related learning materials that have been implemented in the classroom	C P/G	240 Minutes
3	Closing: i. Together the students concluded core learning activity on Dessert. j. Teachers explain the plan at its next meeting and candy tasks that will be done by students provide. k. Student Together Cleaning Kitchen Area and Restaurant. l. Closing lessons with greetings and prayers .	C	30 Minutes
		Jumlah	300 Minutes

Keterangan : C = Clasikal G = Group P = Person

I. Instructional Media

1. Hand out and Module Recipe of Dessert.
2. Demonstration by a teacher.

J. Reflexion

12 people than 15 person have achieved the objective Making Dessert. Students who have not mastered will be given guidance . Students who have mastered the enrichment exercises will be given .

1. Professional Cheef 8th Edition.
2. Professional Cooking 6th Edition.

a. Procedure :

b. Type Of Test :

- Procces Test : Work Method (Preparation, Procces, Result)
- Final Test : Written

[illegible]

	JAMIL											
4	MOHAMAD AMIRUL AKMAL BIN ABD JAMA											
5	MUHAMAD HAFIZUDDIN BIN YAHYA											
6	MUHAMMAD ANAS BIN KHAIDIR											
7	MUHAMMAD SYAFIQ BIN A.AZIZ											
8	NOOR HIDAYATI BINTI MAT SHAHFI'IE											
9	NUR AMIRA SYUHADA BINTI MOHD AMIN											
10	NUR ATIQA BINTI AZIZOL											
11	NUR FAREEZSHA BINTI MHD BAHARRUDIN											
12	NURLIYANA NABILAH BINTI ABDUL RAHIM											
13	NURUL AISYHAH KHUMAIRA BINTI ADAM											
14	NURUL MAIDUHA MOHD ANIZAM											
15	SITI NURUL AINI BINTI AMIR											

Note : B = Bad
G = Good
E = Excelent

Muar, Sunday 14 August 2016

Subject Teacher



Pn. Zarina Binti Abd Majid
K/P: 701214-01-5614

Practical Student



Yudi Setiyo
NIM. 13511241057



KOLEJ VOKASIONAL MUAR
JALAN SUNGAI ABONG
84000 MUAR, JOHOR, MALAYSIA

Telefon: 06-9512212 Faksimili: 06-9516945



LESSON PLAN ACTIVITY (LPA)

Lesson Subject	: Local Kuih
Competency Skill	: Culinary Department
Class/Years	: P2 HSK/2
Competency Standards	: Chinese Local Kuih
Basic Competencies	: Making Chinese Local Kuih (Ham Chin Peng, Shanghai Pancake, Pau).
Metting	: 1
Time Alocation	: 4 x 60 Minutes
Value and Integrated Content	: Curiosity, Cooperation and Responsibility
Indicator	: Know and skill on different types of local kuih using local ingredients, proper utensils and applying appropriate techniques on preparation, method of cooking and presentatiion according to industry needs.

D. Learning Objective

After learning activities students are expected to :

- A. Explain types of Chinese Local Kuih.
- B. Identify right utensils and equipment for preparing Chinese Local Kuih.
- C. Identify the local ingredients preparation and condition.
- D. Explain method of preparing and cooking Chinese Local Kuih.
- E. Apply appropriate techniques as ruquired in the preperation of Chinese Local Kuih.
- F. Prepare Chinese Local Kuih following the standard recipes provided.
- G. Portion serve Chinese Local Kuih with proper presentation.

K. Learning Materials

- A. Explain Characteristic of Chinese Local Kuih (Ham Chin Peng, Shanghai Pancake, Pau).
- B. Describe Kind of Chinese Local Kuih (Ham Chin Peng, Shanghai Pancake, Pau).
- C. Know Cooking Method of Chinese Local Kuih (Ham Chin Peng, Shanghai Pancake, Pau).
- D. Know Recipe of Chinese Local Kuih (Ham Chin Peng, Shanghai Pancake, Pau).
- E. Know displaying and packing Chinese Local Kuih (Ham Chin Peng, Shanghai Pancake, Pau).

- ### M. Learning Steps

Keterangan : C = Klasikal G = Group P = Person

- K. Instructional Media
1. Hand out and Module Recipe of Chinese Local Kuih.
 2. Demonstration by a teacher.

L. Reflexion

12 people than 15 person have achieved the objective Making Chinese Local Kuih. Students who have not mastered will be given guidance . Students who have mastered the enrichment exercises will be given .

M. Learning Resources

1. Kertas penerangan Competency 3.

N. Appraisal

a. Procedure :

No	Appraisal Aspek	Technical Appraisal	Appraisal Time
	J. Attitude 1. Active in class 2. Have team work in group. 3. Have a creative thinking and Personalizing	Observation	All Practice Lesson
	K. Knowledge 4. Described about Chinese Local Kuih. 5. Described kind of Chinese Local Kuih 6. Know about Cooking Methode of Chinese Local Kuih. 7. Know about Recipe of Chinese Local Kuih.	Observation	All Practice Lesson
	L. Skill 8. Have good skill in Cooking Chinese Local Kuih.	Observation	All Practice Lesson

b. Type Of Test :

- Procces Test : Work Method (Preparation, Procces, Result)
- Final Test : Written

General Attitude and Skill Appraisal Observation Sheet in Class

No.	Student's name	Attitude									Total
		Aktive			Team Work		Skill				
		B ≤50	G 51 ≤ 80	E 81 ≤ 100	B ≤50	G 51 ≤ 80	E 81 ≤ 100	B ≤50	G 51 ≤ 80	E 81 ≤ 100	
1	AMIRAH NADIA BINTI AMIRUL FAHMI LOO 3										
2	AYU AIZA BINTI YUSOFF 7										
3	INTAN SYUHADA BINTI JAMIL 6										
4	MOHAMAD AMIRUL AKMAL BIN ABD JAMA 4										
5	MUHAMAD HAFIZUDDIN BIN YAHYA 2										
6	MUHAMMAD ANAS BIN KHAIDIR 1										
7	MUHAMMAD SYAFIQ BIN A.AZIZ										
8	NOOR HIDAYATI BINTI MAT SHAHFIE 1										
9	NUR AMIRA SYUHADA BINTI MOHD AMIN 4										
10	NUR ATIQA BINTI AZIZOL 3										
11	NUR FAREEZSHA BINTI MHD BAHARRUDIN 7										
12	NURLIYANA NABILAH BINTI ABDUL RAHIM 6										
13	NURUL AISYHAH KHUMAIRA BINTI ADAM 2										
14	NURUL MAIDUHA MOHD ANIZAM 5										
15	SITI NURUL AINI BINTI AMIR 6										

Note : B = Bad
G = Good
E = Excelent

Subject Teacher



EN. Luqmanul Hakim bin Iskandar
K/P: 810709015483

Muar, Sunday 31 July 2016

Practical Student



Yudi Setiyo
NIM. 13511241057



KOLEJ VOKASIONAL MUAR
JALAN SUNGAI ABONG
84000 MUAR, JOHOR, MALAYSIA

Telefon: 06-9512212 Faksimili: 06-9516945



LESSON PLAN ACTIVITY (LPA)

Lesson Subject	: Local Kuih
Competency Skill	: Culinary Department
Class/Years	: P2 HSK/2
Competency Standards	: Chinese Local Kuih
Basic Competencies	: Making Chinese Local Kuih (Kuih Keladi, Glutinous Rice Ball, Kuih Lobak Putih).
Metting	: 2
Day, Date	: Tuesday, 11 August 2016
Time Allocation	: 4 x 60 Minutes
Value and Integrated Content	: Curiosity, Cooperation and Responsibility
Indicator	: Know and skill on different types of local kuih using local ingredients, proper utensils and applying appropriate techniques on preparation, method of cooking and presentation according to industry needs.

E. Learning Objective

After learning activities students are expected to :

- A. Explain types of Chinese Local Kuih.
- B. Identify right utensils and equipment for preparing Chinese Local Kuih.
- C. Identify the local ingredients preparation and condition.
- D. Explain method of preparing and cooking Chinese Local Kuih.
- E. Apply appropriate techniques as required in the preparation of Chinese Local Kuih.
- F. Prepare Chinese Local Kuih following the standard recipes provided.
- G. Portion serve Chinese Local Kuih with proper presentation.

N. Learning Materials

- A. Explain Characteristic of Chinese Local Kuih (Kuih Keladi, Glutinous Rice Ball, Kuih Lobak Putih).
- B. Describe Kind of Chinese Local Kuih (Kuih Keladi, Glutinous Rice Ball, Kuih Lobak Putih).
- C. Know Cooking Method of Chinese Local Kuih (Kuih Keladi, Glutinous Rice Ball, Kuih Lobak Putih).
- D. Know Recipe of Chinese Local Kuih (Kuih Keladi, Glutinous Rice Ball, Kuih Lobak Putih).

E. Know displaying and packing Chinese Local Kuih (Kuih Keladi, Glutinous Rice Ball, Kuih Lobak Putih).

O. Learning Methods

- A. Lecture
- B. FAQ
- C. Demonstration
- D. Practice
- E. Observations

P. Learning Steps

No	Learning Activity	Organizing	
		Participant	Time
1	Early Activity : q. Open learning activities with a greeting and a prayer. r. Doing presence. s. The Introduction of learning materials. t. Held apersepsi : Ask the students about their experience in Chinese Local Kuih.	P	30 Minutes
2	Main Activity : Eksplorasi m. Encourage students to seek information and experience about Chinese Local Kuih. n. Explain briefly materials about Chinese Local Kuih. o. Teachers guide the student when practice. Confirmation: q. Students practicing make a dish with all over the material that has been submitted by teachers. r. Teachers assess students work s. Teachers present the results of the general evaluation of the student's work on the cooking process and served. t. Students are asked related learning materials that have been implemented in the classroom	C C P/G	180 Minutes
3	Closing: q. Together the students concluded core learning activity on Chinese Local Kuih. r. Teachers explain the plan at its next meeting and candy tasks that will be done by students provide. s. Student Together Cleaning Kitchen Area and Restaurant. t. Closing lessons with greetings and prayers .	C	30 Minutes
		Jumlah	300 Minutes

Keterangan :

C = Klasikal

G = Group

P = Person

M. Instructional Media

1. Hand out and Module Recipe of Chinese Local Kuih.
2. Demonstration by a teacher.

N. Reflexion

12 people than 15 person have achieved the objective Making Chinese Local Kuih. Students who have not mastered will be given guidance . Students who have mastered the enrichment exercises will be given .

O. Learning Resources

1. Kertas penerangan Competency 3.

P. Appraisal

a. Procedure :

No	Appraisal Aspek	Technical Appraisal	Appraisal Time
	M. Attitude 1. Active in class 2. Have team work in group. 3. Have a creative thinking and Personalizing	Observation	All Practice Lesson
	N. Knowledge 4. Described about Chinese Local Kuih. 5. Described kind of Chinese Local Kuih 6. Know about Cooking Methode of Chinese Local Kuih. 7. Know about Recipe of Chinese Local Kuih.	Observation	All Practice Lesson
	O. Skill 8. Have good skill in Cooking Chinese Local Kuih.	Observation	All Practice Lesson

b. Type Of Test :

- Procces Test : Work Method (Preparation, Procces, Result)
- Final Test : Written

General Attitude and Skill Appraisal Observation Sheet in Class

No.	Student's name	Attitude									Total
		Aktive			Team Work		Skill				
		B ≤50	G 51 ≤ 80	E 81 ≤ 100	B ≤50	G 51 ≤ 80	E 81 ≤ 100	B ≤50	G 51 ≤ 80	E 81 ≤ 100	
1	AMIRAH NADIA BINTI AMIRUL FAHMI LOO										
2	AYU AIZA BINTI YUSOFF										
3	INTAN SYUHADA BINTI JAMIL										
4	MOHAMAD AMIRUL AKMAL BIN ABD JAMA										
5	MUHAMAD HAFIZUDDIN BIN YAHYA										
6	MUHAMMAD ANAS BIN KHAIDIR										
7	MUHAMMAD SYAFIQ BIN A.AZIZ										
8	NOOR HIDAYATI BINTI MAT SHAHFI'IE										
9	NUR AMIRA SYUHADA BINTI MOHD AMIN										
10	NUR ATIQA BINTI AZIZOL										
11	NUR FAREEZSHA BINTI MHD BAHARRUDIN										
12	NURLIYANA NABILAH BINTI ABDUL RAHIM										
13	NURUL AISYHAH KHUMAIRA BINTI ADAM										
14	NURUL MAIDUHA MOHD ANIZAM										
15	SITI NURUL AINI BINTI AMIR										

Note : B = Bad
G = Good
E = Excelent

Muar, Monday 08 August 2016

Subject Teacher



EN. Luqmanul Hakim bin Iskandar
K/P: 810709015483

Practical Student



Yudi Setiyo
NIM. 13511241057

Lampiran 3. Modul Pembelajaran

**MODULE /
MATERI PEMBELAJARAN**



**UNIT SENI KULINARI
JABATAN HOSPITALITI
KOLEJ VOKASIONAL MUAR
JALAN SUNGAI ABONG
84000 MUAR, JOHOR, MALAYSIA**
Telefon: 06-9512212 Faksimili: 06-9516945

KERTAS PENERANGAN *INFORMATION SHEET*

NAMA PROGRAM / <i>PROGRAMME NAME</i>	CULINARY ARTS	
TAHUN DAN SEMESTER / <i>YEAR AND SEMESTER</i>	2 SEMESTER 4	
KOD DAN TAJUK MODUL / <i>MODULE AND TITLE</i>	HSK 403 – DESSERT II	
NO KOMPETENSI DAN STANDARD KANDUNGAN / <i>COMPETENCY NO AND</i> <i>CONTENT STANDARD</i>	PREPERE FROZEN DESSERT	
MODUL / MODULE	DESSERT AND FROZEN DESSERT	
NO KOD / CODE NO	HCA 403/P (2/4)	MUKA 1 DARI

Pengertian Frozen Dessert

A. Pengertian Dessert

Dessert adalah sajian yang disajikan diakhir courses dalam suatu set menu yang gunanya untuk menghilangkan kesan rasa hidangan yang terdahulu dan menutup babak penyajian makanan. Sajian dessert sering dinamakan The final course atau The last course dan berasa manis atau disebut sweet. Hidangan penutup (dessert) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (main course) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. Dessert biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. Fungsi dessert dalam giliran hidangan (courses) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (main course) yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa enak. Pada awalnya hidangan dessert yang disajikan berupa buah-buahan yang segar tanpa proses pengolahan.

Seiring dengan perkembangan zaman, hidangan dessert mulai bervariasi dengan mengambil dasar (basic) dari beberapa hidangan seperti cake, pie, ice cream dan sebagainya yang dipadukan dengan sauce, buah, syrup, cream atau perpaduan antara bahan dasar, sehingga menciptakan hidangan dessert yang lezat dan menarik. Jenis hidangan yang digunakan sebagai dessert dapat dihidangkan secara tersendiri diluar dari susunan menu. Seperti untuk hidangan teman tea, sebagai snack, petit four, hantaran, dan lain sebagainya.

B. Macam Macam Dessert

1. Frozen Dessert
2. Cold Dessert
3. Hot Dessert

C. Teknik Pengolahan / *Cooking Method*

Teknik dasar pengolahan makanan adalah mengolah bahan makanan dengan berbagai macam teknik atau cara. Adapun teknik dasar pengolahan

makanan dibedakan menjadi 2 yaitu, teknik pengolahan makanan panas basah (moist heat) dan teknik pengolahan makanan panas kering (*dry heat cooking*).

a. Teknik Pengolahan Makanan Panas Basah (*Moist Heat*)

Teknik pengolahan makanan panas basah adalah mengolah makanan dengan bantuan cairan. Cairan tersebut dapat berupa kaldu (*stock*), air, susu, santan dan bahan lainnya. Teknik pengolahan makanan panas basah ini memiliki berbagai cara di antaranya :

1) Teknik *Boiling*

Boiling adalah mengolah bahan makanan dalam cairan yang sudah mendidih. Untuk melakukan teknik boiling ada syarat tertentu yang harus dipenuhi , yaitu sebagai berikut :

- a) Cairan harus mendidih
- b) Alat perebus disesuaikan dengan cairan dan jumlah bahan makanan yang akan diolah.
- c) Alat perebus harus ditutup agar menghemat energi.
- d) Buih yang ada diatas permukaan harus dibuang untuk mencegah bersatunya kembali dalam cairan sehingga memengaruhi mutu makanan.

2) Teknik *Poaching*

Selain teknik *boiling*, dikenal juga teknik *poaching* dalam pengolahan makanan. *Poaching* adalah merebus bahan makanan dibawah titik didih dalam menggunakan cairan yang terbatas jumlahnya. Proses *poaching* berlangsung sedikit lama dan suhu dalam air berkisar 83 °c – 95 °c. Untuk melakukan *poaching*, perlu memperhatikan syarat berikut ini :

- a) Suhu *poaching* dibawah titik didih berkisar 83 °c – 95 °c.
- b) Cairan yang digunakan sesuai dengan banyaknya bahan makanan.
- c) Makanan harus tertutup dari cairan.
- d) Peralatan untuk *poaching* harus bersih dan tidak luntur.

Teknik dasar pengolahan *poaching*, dapat dilakukan untuk mengolah berbagai jenis makanan seperti daging, unggas, otak atau pankreas binatang, ikan, buah-buahan, dan sayur.

3) Teknik *Braising*

Teknik *braising* adalah teknik merebus bahan makanan dengan cairan sedikit, kira-kira setengah dari bahan yang akan direbus dalam panci penutup dan api kecil secara perlahan-lahan. Untuk melakukan teknik *braising*, perlu memperhatikan beberapa hal, diantaranya sebagai berikut :

- a) Teknik merebus dalam cairan yang sedikit.
- b) Bahan yang diolah harus dipotong rapi dan sama besarnya.
- c) Dalam pengolahan daging, caranya memasukan daging dalam *braising pan*, lalu siram dengan kaldu secukupnya, jangan sampai terendam seluruhnya.
- d) Jika menggunakan *sauce pan*, caranya cairkan mentega dalam *sauce pan*, lalu masukkan daging dan balik hingga warnanya kecoklatan. Untuk sayuran aduk sambil dibolak – balik.
- e) Jika proses pengolahan dalam oven, *braising pan* ditutup rapat dan masukan dalam oven. Apabila diolah diatas kompor (perepian), posisi *braising pan* tertutup.

4) Teknik *Stewing*

Stewing (menggulai) adalah mengolah bahan makanan yang terlebih dahulu ditumis bumbunya, dan direbus dengan cairan yang berbumbu dengan api sedang. Pada proses *stewing* ini, cairan yang dipakai yaitu susu, santan, dan kaldu. Cairan dapat dikentalkan sebelum atau selama proses *stewing* berlangsung. Dalam pemberian garam, sebaiknya dimasukkan pada akhir *stewing*, karena dalam daging dan sayur sudah terkandung garam. Untuk mengolah makanan dengan teknik ini, perlu memperhatikan beberapa hal, diantaranya sebagai berikut :

- a) Daging harus diblansir terlebih dahulu dalam air mendidih, agar kotorannya hilang
- b) Potongan bahan disesuaikan dengan jenis yang akan diolah.
- c) Saus untuk *stewing* dikentalkan dengan memakai tepung maizena.
- d) Pengolahan daging dengan teknik ini harus sering diaduk, sedangkan pada ikan mengaduknya hati-hati karena ikan mudah hancur.

5) *Steaming*

Steaming adalah memasak bahan makanan dengan uap air mendidih. Teknik ini bisa dikenal dengan mengukus. Bahan makanan diletakkan pada steamer atau pengukus, kemudian uap air panas akan mengalir le sekeliling bahan makanan yang sedang dikukus. Untuk melakukan teknik ini perlu memperhatikan beberapa syarat berikut :

- a. Alat pengukus harus dipanaskan terlebih dahulu diatas air hingga mendidih dan mengeluarkan uap.
- b. Kapasitas alat pengukus harus disesuaikan dengan jumlah bahan yang dikukus.
- c. Makanan harus dibungkus apabila tidak membutuhkan sentuhan uap air langsung.
- d. Air untuk mengukus harus mencukupi. Jika air kukusan habis, makanan yang dikukus akan beraroma hangus.
- e. Untuk hasil yang baik, waktu pengukusan harus tepat.

b. Teknik Pengolahan Panas Kering (*Dry Heat Cooking*)

Teknik pengolahan panas kering (*dry heat cooking*) adalah mengolah makanan tanpa bantuan cairan. Misalnya *deep frying*, *shallow frying*, *roasting*, *baking*, dan *grilling*.

1) *Deep frying*

Deep frying adalah mengolah makanan dengan menggoreng menggunakan minyak dalam jumlah banyak. Pada teknik ini yang

digoreng betul-betul tenggelam dalam minyak dan memperoleh hasil yang krispi atau kering. Terdapat 4 cara *style deep fat frying* yang populer, yaitu :

a) Cara Perancis (*A'la Fraincaise, French Style*)

1. 1 Bahan makanan di marinade lalu dilapisi dengan tepung terigu atau maizena.
1. 2 Lalu goreng dalam minyak banyak dan panas.

b) Cara Inggris (*A'la Englaise, English Style*)

1. 1 Di marinade dalam bumbu lalu tiriskan.
1. 2 Celupkan dan putih telur lalu tepung panir. Ulangi sekali lagi.
1. 3 Goreng dalam minyak yang panas.

c) Cara Only (*Al Only, Only Style*)

1. 1 Makanan yang akan digoreng docelupkan dalam adonan.
1. 2 Kemudian langsung digoreng dalam minyak yang panas.
1. 3 Cara menggoreng polos
1. 4 Bahan dibersihkan, lalu dimarinade atau tidak.
1. 5 Kemudian langsung digoreng dengan minyak yang banyak dan panas.

2) *Shallow Frying*

Shallow frying adalah proses menggoreng yang dilakukan dengan cepat dalam minyak goreng yang sedikit. Untuk melakukan teknik ini, perlu memperhatikan beberapa syarat, yaitu sebagai berikut :

- a) Dalam menggoreng, menggunakan minyak goreng berbentuk cairan: minyak kelapa, minyak salad, minyak jagung, atau minyak zaitun.
- b) Selama proses menggoreng, menggunakan minyak yang sedikit.
- c) Saat menggoreng, pastikan minyak telah panas sesuai suhu yang diinginkan.
- d) Proses menggoreng dilakukan dengan cepat.

Terdapat 2 cara dalam pengolahan *shallow frying*, yaitu cara pan frying dan sauteing. Pan frying merupakan cara menggoreng dengan minyak sedikit dan mempergunakan frying pan. Makanan yang dimasak dengan cara ini, antara lain telur mata sapi, daging, *ommelet scrambled eggs*, serta unggas yang lunak dan dipotong tipis. Sauteing adalah mengolah bahan makanan dengan menggunakan sedikit minyak sambil diaduk dan dilakukan secara cepat. Teknik ini sering dilakukan pada masakan cina, dan dipakai sebagai teknik penyelesaian pada sayuran kontinental. Pada pengolahan sayuran Indonesia disebut oseng-oseng (tumisan). Bahan makanan yang dimasak dengan cara ini, antara lain onion *chopped* (bawang bombay cincang), daging, sayuran, dan bumbu.

3) *Roasting*

Roasting adalah teknik mengolah bahan makanan dengan cara memanggang bahan makanan dalam bentuk besar didalam oven. *Roasting* bentuk seperti oven. Sumber panasnya berasal dari kayu bakar, arang, gas, listrik, atau microwawe oven. Waktu *meroasting* sumber panas berasal dari seluruh arah oven. Selama proses *meroasting* berjalan, harus disiram lemak berulang kali untuk memelihara kelembutan daging dan unggas tersebut. Untuk melakukan teknik ini, perlu memperhatikan beberapa syarat, yaitu sebagai berikut :

- a) Pada saat pengolahan harus dibolak-balik agar matangnya merata.
- b) Daging jenis lain jangan sering dibolak-balik untuk mencegah pengerutan.
- c) Jika pada saat *meroasting* makanan menjadi kering, perlu dibasahi permukaannya dengan lemak atau cairan lemak yang keluar dari makanan tersebut.
- d) Daging ditusuk dengan alat pengukur tingkat kematangan daging untuk mengetahui tingkat kematangan daging.

- e) Daging utuh tidak berlemak, perlu dilarding.

4) *Baking*

Baking adalah pengolahan bahan makanan didalam oven dengan panas dari segala arah. Dalam teknik baking ini ada yang menggunakan loyang yang berisi air didalam oven, yaitu bahan makanan diletakkan dalam loyang. Contoh : puding karamel, hot puding franfrurt.

Untuk melakukan teknik ini perlu memperhatikan beberapa syarat yaitu sebagai berikut :

- a) Sebelum bahan dimasukkan, oven dipanaskan sesuai suhu yang dibutuhkan.
- b) Makanan didalam oven harus diletakkan dengan posisi yang tepat.
- c) Selama proses baking, suhu harus terus diperiksa.
- d) Kualitas makanan akan bergantung pada penanganan selama proses baking.
- e) Sebelum diangkat dari oven, periksa kembali makanan.
- f) Penerapan teknik dasar baking dapat dilakukan pada berbagai bahan makanan, diantaranya kentang, roti, sponge, cake, biskuit, ikan, sayuran.

5) *Grilling*

Grilling adalah teknik mengolah makanan diatas lempengan besi panas (*griddle*) atau diatas pan dadar (teflon) yang diletakkan diatas perapian. Suhu yang dibutuhkan untuk grill sekitar 292 °c. Grill juga dapat dilakukan diatas bara langsung dengan jeruji panggang atau alat bantu lainnya. Dalam teknik ini, perlu diberikan sedikit minyak baik pada makanan yang akan diolah maupun pada alat yang digunakan.

Untuk melakukan teknik ini perlu memperhatikan beberapa syarat, yaitu sebagai berikut :

- a) Memilih bagian daging yang berkualitas dan empuk. Daging direndam dengan bumbu (*dimarinade*) sebelum *digrill*.
- b) Kemudian mengolesi permukaan *griddle* dan bahan makanan dengan minyak goreng untuk menghindari lengket.
- c) Penggunaan jepitan untuk membalik makanan.
- d) Penerapan teknik dasar grilling dapat dilakukan pada berbagai bahan makanan diantaranya daging, daging cincang, ikan, dan ayam.

Frozen Dessert

Frozen Dessert merupakan sajian yang berasa manis dalam bentuk es beku. Jenis sajian dapat berupa water ices dan cream ices. Water ices dibuat dari bahan dasar sirup buah dan bahan perasa lainnya. Contoh granite. Cream ices merupakan sajian es beku yang dibuat dari es beku yang dibuat dari susu atau kepala susu atau whipping cream dan gula yang dikentalkan dengan custard atau kuning telur dan diberi aroma yang dapat berupa puree atau Es Krim

Sauce Untuk Hidangan Penutup (Dessert)

Sauce ternyata tidak hanya digunakan sebagai pendamping appetizer dan main course, dessert juga dapat menggunakan sauce sebagai pendampingnya. Sauce yang digunakan dalam dessert mempunyai rasa manis dan menggunakan bahan pengental dari puree buah atau tepung maizena atau tepung pati yanglainnya. Fungsi sauce dalam hidangan dessert adalah sebagai penambah cita rasa dan garnish. Sauce dessert dapat digolongkan menjadi 3 yaitu:

1. Custard Sauce

Custard sauce atau *crème anglaise* atau vanilla sauce adalah dasar dalam persiapan hidangan dessert. Custard Sauce terbuat dari susu, gula, dan kuning telur yang

diaduk – aduk di atas api sangat rendah sampai kental dan bening serta dapat mengalir.

2. Fruit Puree

Fruit puree diperoleh dari buah segar atau buah yang telah diolah kemudian diberi gula dan ditambahkan flavour (pengaroma) atau rempah-rempah.

3. Syrup

Syrup diperoleh dari gula pasir yang direbus dengan air atau juice buah ditambah dengan pengaroma. Chocolate sauce dan caramel sauce termasuk dalam kategori syrup karena tanpa menggunakan bahan pengental.



UNIT SENI KULINARI
JABATAN HOSPITALITI
KOLEJ VOKASIONAL MUAR

KERTAS PENERANGAN

KOD DAN NAMA PROGRAM / PROGRAM CODE AND NAME	CULINARY ART	
TAHAP / LEVEL	2 SEMESTER 4	
NO DAN TAJUK MODUL / MODULE NO AND TITLE	HSK 404 – LOCAL KUIH	
NO DAN PERNYATAAN TUGASAN TASK(S) NO AND STATEMENT	COMPETENCY 3 – PREPARE CHINESE LOCAL KUIH	
OBJEKTIF MODUL / OBJECTIVE MODULE	Identify types of local kuih, identify right utensils and equipment for preparing local kuih, identify the local ingredients preparation and condition, explain method of preparing and cooking local kuih, apply and appropriate techniques as required in the preparation of local kuih, prepare local kuih following the standard recipes provided, portion and serve local kuih with proper presentation, follow all sanitation and safety protocol	
NO KOD / CODE NO	HSK 404/K3/P(1/1)	Page : 01 of : 12

TAJUK : KUIH TEMPATAN CINA

OBJEKTIF : At the end of this module, the students should be able to :

1. Obtain and apply standard recipe
2. Select and weigh ingredients
3. Select and prepare cooking utensils and equipment
4. Method of preparation
5. Determine quality of local kuih
6. Display and pack products
7. Practice safety precautions and ethical principles in the workplace

Antara contoh kuih-kuih tempatan Cina

<p>Kuih Angkoo</p> 	<p>Sejenis kuih yang diperbuat daripada tepung pulut dan intinya diperbuat daripada kacang hijau yang telah dibuang kulit dan direndam terlebih dahulu. Kacang hijau dikukus atau direbus dan seterusnya dikisar sehingga menjadi pes. Pes kacang hijau akan dimasak bersama gula sehingga inti boleh dibentuk. Kuih yang telah siap dibentuk diletak di atas daun pisang dan dikukus. Warna dan corak yang dihasilkan dari acuan kuih angkoo mempunyai maksud yang tersendiri dalam masyarakat Cina</p> <p>Peralatan menyedia : Mangkuk adunan, sudu, acuan angkoo, pelecek</p> <p>Peralatan memasak : periuk (untuk inti), periuk pengukus, penyepit makanan</p>
<p>Kuih chang</p> 	<p>Kuih ini mempunyai sejarah yang tersendiri dalam masyarakat Cina. Kuih ini dibuat dengan menggunakan beras pulut berinti daging/ayam, buah berangan dan bahan lain seperti bawang, garam dan kicap. Pulut yang telah separa masak dibungkus dengan daun buluh dan diikat dengan tali dan seterusnya direbus. Kuih yang telah masak akan digantung supaya airnya tersejat dan tahan beberapa hari. Kuih chang ada yang berwarna gelap dan cerah. Kuih yang berwarna gelap adalah disebabkan penggunaan kicap</p> <p>Peralatan menyedia : mangkuk adunan, sudu, papan pemotong, pisau</p> <p>Peralatan memasak : periuk, kualiti, sudip, penyepit makanan</p>
<p>Kuih ham ching peng (Chinese doughnut)</p> 	<p>Kuih ini menggunakan tepung gandum dan bahan penaik seperti yis dan soda bikarbonat. Doh diuli sehingga lembut dan dibiarkan naik sekali ganda. Doh diuli sekali lagi dan dibentuk dan ditabur dengan sedikit bijan dan digoreng sehingga kuning keemasan</p> <p>Peralatan menyedia : mangkuk adunan, sudu, pengadun elektrik, dough cutter, pencorak</p> <p>Peralatan memasak : kualiti, sudip, penyepit makanan</p>

Lor mai kai	<p>Sejenis masakan pulut berperisa menggunakan beras pulut, ayam, cendawan cina. Kicap memberi rasa dan warna. Kuih ini dimasak menggunakan kaedah mengukus</p> <p>Peralatan menyedia : mangkuk adunan, sudu, papan pemotong, pisau</p> <p>Peralatan memasak : periuk pengukus, kualiti, sudip, mangkuk kecil (acuan)</p>
Deep fried glutinous rice ball / sesame seed ball 	<p>Sejenis kuih yang menggunakan tepung pulut, inti pes kacang merah dan disalut dengan bijan. Kuih ini dimasak menggunakan kaedah menggoreng minyak banyak. Berwarna kuning keemasan. Bijan melekat pada kuih dan tidak pecah</p> <p>Peralatan menyedia : mangkuk adunan, sudu, mangkuk kecil</p> <p>Peralatan memasak : kualiti, sudip, penapis kuih</p>
Shanghai pankek 	<p>Kuih ini menggunakan biter cair dari tepung gandum untuk menghasilkan pankek. Menggunakan inti pes kacang merah. Kaedah memasak menggoreng minyak sedikit untuk memerangkan kulit pankek</p> <p>Peralatan menyedia : mangkuk adunan, senduk kayu, wire whisk,</p> <p>Peralatan memasak : non stick pan, sudip kayu</p>
Kuih keladi 	<p>Sejenis kuih tempatan Cina yang berperisa. Menggunakan tepung beras sebagai bahan asas biter cair. Biter dimasak dahulu sehingga pekat sebelum dimasukkan bahan –bahan lain. Kuih ini dikukus dahulu sehingga masak dan disejukkan terlebih dahulu sebelum dipotong</p> <p>Peralatan menyedia : mangkuk adunan, pisau, papan pemotong</p> <p>Peralatan memasak : periuk pengukus, Loyang, periuk, senduk kayu</p>

BATER

Kebanyakan kuih Cina seperti Shanghai pankek, kuih keledi, menggunakan bater. Bater adalah campuran tepung dan cecair yang diadun dan dipukul bersama untuk menghasilkan adunan yang licin dan berkrim. Cecair yang digunakan ialah sama ada air, santan, susu dan telur. Semasa proses mengadun dan memukul, udara dimasukkan ke dalam aduan. Apabila bater dimasak, udara ini akan mengembang dan bertindak sebagai agen penaik yang menghasilkan bater yang lembut dan gebu. Masakan yang dihasilkan dari bater adalah manis dan savouri.

Jenis-jenis bater ialah :

1. Bater cair atau bater pankek
2. Bater pekat atau bater penyadur

RESEPI ASAS

BATER CAIR	BATER PEKAT
100 g tepung gandum 1 biji telur 250 ml cecair ¼ teh garam	100g tepung gandum 1 biji telur 125 ml cecair ¼ teh garam
Kegunaan <ul style="list-style-type: none"> - Pankek - Kuih-muih - Pudding 	Kegunaan <ul style="list-style-type: none"> - menyadur makanan - cucur

Langkah penyediaan bater

1. **Timbang ramuan** mengikut jenis bater yang disediakan
2. **Mengayak tepung.** Ayak dalam mangkuk adunan. Tujuan untuk memerangkap udara
3. **Memasukan cecair.** Lubangkan di bahagian tengah tepung dan masukkan telur dan sebahagian cecair. Kacau dan kaup tepi tepung sedikit demi sedikit sehingga sebat. Masukkan baki cecair sehingga sebat. Pukul adunan hingga licin dan permukaannya berbuih
4. **Merehatkan bater.** Tutup mangkuk dengan kain maslin dan biarkan rehat sebelum digunakan
5. **Memasak bater.** Bater hendaklah dimasak pada suhu yang betul supaya tidak menjadi berat dan lembab. Bater boleh dimasak menggunakan kaedah membakar, menggoreng dan mengukus.

Peralatan menghidang kuih tempatan Cina

1. Piring kuih
2. Pengukus buluh (bamboo steamer)



3. Pinggan dessert
4. Mangkuk
5. Bakul buluh
6. Pinggan hidangan
7. Platter

Peralatan mengepek kuih tempatan Cina

1. Mangkuk tingkat Cina
2. Bekas plastic
3. Kotak
4. Polistren

Cara menguji kuih yang dikukus telah masak:

1. Berubah warna menjadi lebih terang
2. Permukaan kuih berkilat
3. Permukaan kuih licin dan tidak melekat
4. Kuih menjadi lebih kenyal
5. Tidak melekat pada pencucuk apabila dicucuk pada kuih
6. Jika menggunakan ubi seperti kuih keledi, ubi keledi telah empuk

Lampiran 4. Job Sheet

	<p>UNIT SENI KULINARI JABATAN HOSPITALITI KOLEJ VOKASIONAL MUAR JALAN SUNGAI ABONG 84000 MUAR, JOHOR, MALAYSIA <i>Telefon: 06-9512212 Faksimili: 06-9516945</i></p> <p>KERTAS KERJA <i>JOB SHEET</i></p>	
<p>NAMA PROGRAM / <i>PROGRAMME NAME</i></p>	<p>CULINARY ARTS</p>	
<p>TAHUN DAN SEMESTER / <i>YEAR AND SEMESTER</i></p>	<p>2 SEMESTER 4</p>	
<p>KOD DAN TAJUK MODUL / <i>MODULE AND TITLE</i></p>	<p>HSK 403 – DESSERT II</p>	
<p>NO KOMPETENSI DAN STANDARD KANDUNGAN / <i>COMPETENCY NO AND</i> <i>CONTENT STANDARD</i></p>	<p>PREPERE FROZEN DESSERT</p>	
<p>MODUL / <i>MODULE</i></p>	<p>DESSERT AND FROZEN DESSERT</p>	
<p>NO KOD / <i>CODE NO</i></p>	<p>HCA 403/P (2/4)</p>	<p>MUKA 1 DARI</p>

PUDDING KUKUS OREN

Sajian untuk 4 porsi

RAMUAN	KUANTITI
Telur	2 biji
Gula Kastor	75 gr
Tepung Gandum	75 gr
Kulit dan Jus Oren	½ biji
SOS KASTARD OREN	
Susu	600 ml
Tepung Kastard	30 gr
Jus Oren	½ biji
Gula Kastor	60 gr
Mentega	10 gr

CARA MEMBUAT

- Enjut telur dan Gula Kastor hingga putih dan kembang
- Masukkan Tepung Gandum dan Kulit Oren sambil dikaup balikan.
- Masukkan Jus Oren. Kacau perlahan hingga sebat.
- Masukkan adunan ke dalam loyang kedalam loyang yang telah dilapik dengan kertas yang sudah di gariskan.
- Tutup atasnya dengan kertas surih yang sudah di gariskan.
- Kukus selama 1 jam. Keluarkan, sejukkan dan potong.
- Hidang bersama sos kastard.

SOS KASTARD OREN

CARA MEMBUAT

- Campurkan Jus Oren dengan sedikit susu bancuh tepung kastard.
- Panaskan susu yang lebih, Masukkan sedikit demi sedikit susu kedalam Tepung Kastard.
- Panaskan semula. Kacau hingga mendidih.
- Masukkan gula dan mentega dan kacau.
- Tuang kedalam sos boat dan hidang.

BAKED ALASKA

RAMUAN	KUANTITI
Ais Krim	1 Mangkuk
Kek	1 keping
MERINGUE	
Gula Halus	25 gr
Putih Telur	2 biji
Esen Vanilla	$\frac{1}{4}$ sudu teh
Krim of Tar Tar	$\frac{1}{8}$ sudu teh

MERINGUE

CARA MEMBUAT

1. Campurkan semua bahan diatas dan putar hingga kembang.
2. Paipkan meringue di sekeliling ais krim dan kek.
3. Bakar dengan food Burner.
4. Hias dan hidangkan.

RICE PUDDING

RAMUAN	KUANTITI
Left Over Cooked	2 cup
Milk	2 cup
sugar	½ cup
Salt	Small pinch
Raisins	½ cup
Cinnamon	½ tsp
Vanilla Extract	½ tsp
Nutmeg	Optional

CARA MEMBUAT

1. Combine Cooked rice, Milk, sugar, Salt in a medium saucepan.
2. Cook until boiled, add Raisins, Cinnamon, Vanilla Extract, and Nutmeg.
3. Cook for 30 – 45 minutes until cooked.
4. Serve.

SOS COKLAT

RAMUAN	KUANTITI
Coklat biasa / plain	50 gr
Air	125 ml
Tepung Jagung	15 gr
Essen Vanilla	1 c.t.
Gula	25 gr

CARA MEMBUAT :

1. Cairkan Coklat dalam 60 ml air.
2. Campur sebatu tepung jagung dengan sedikit air dan didihkan baki di air.
3. Masukkan coklat kedalam air yang mendidih dan kemudian masukkan tepung jagung, kacang betul dan masak.
4. Masak betul, cairkan jika perlu masukkan gula, esen dan rum.

PINEAPPLE FRITTERS WITH MANGO SAUCE

RAMUAN	KUANTITI
Pineapple	300 gr
BATER SADUR :	
Tepung Gandum	100 gr
Susu	125 ml
Minyak Masak	15 gr
Telur	1 biji
Garam	Secukupnya
PENGIRING / MANGO SAUCE	
Jem Mango	100 gr
Air	50 ml
Jus Limau	Secukupnya
Tepung Jagung	5 gr
HIASAN	
Cerri	4 biji

CARA MEMBUAT :

Hidangan Utama:

1. Ayak tepung bersama sama garam. Buat lubang ditengah tepung.
2. Masukkan kuning telur dan sebahagian susu.
3. Kacau tepung dari dalam dengan perlahan.
4. Masukkan baki susu dan minyak. Kecau sehingga rata.
5. Masukkkkan putih telur yang telah di enjut sebaik sebelum bater digunakan.
6. Tabur sedikit tepung pada pineapple.
7. Panaskan minyak.
8. Ceup pineapple dalam bater dan goreng hingg fritters garing. Tuskan.

MANGO SOS :

1. Campurkan jam, air, jus limau dan masak.
2. Masukkan tepung jagung yang telah dilarutkan dengan sedikit air.
3. Masak lagi sehingga jernih dan tapis.



UNIT SENI KULINARI
JABATAN HOSPITALITI
KOLEJ VOKASIONAL MUAR
JALAN SUNGAI ABONG
84000 MUAR, JOHOR, MALAYSIA
Telefon: 06-9512212 Faksimili: 06-9516945

KERTAS KERJA

JOB SHEET

NAMA PROGRAM / <i>PROGRAME NAME</i>	CULINARY ARTS	
TAHUN DAN SEMESTER / <i>YEAR AND SEMESTER</i>	2 SEMESTER 4	
KOD DAN TAJUK MODUL / <i>MODULE AND TITLE</i>	HSK 404 – LUCAL KUIH	
NO KOMPETENSI DAN STANDARD KANDUNGAN / <i>COMPETENCY NO AND</i> <i>CONTENT STANDARD</i>	COMPETENCY 3 -PREPERE CHINESE LUCAL KUIH	
NO KOD / CODE NO	HSK 404/K3//P (1/1)	MUKA 1 DARI

RESEPI KUIH TEMPATAN CINA



KUIH KELADI

	Bahan	Kuantiti
A	Keladi	300 g
B	Minyak	¼ cawan
	Bawang putih	4 ulas
	Bawang Merah	6 ulas
	Udang kering	1 tbs
C	Garam	2 tsp
	Gula	1 tbs
	Serbuk lada sulah	1 tsp
	Air	120 ml
D	Tepung beras	115 g
	Tepung ubi	60 g
	Air	620 ml
	Air abu	½ tsp
Hiasan	Daun bawang	1 helai
	Cili merah	1 biji
	Bawang merah	2 ulas
Sos Cili	Cili merah	1 biji
	Bawang putih	1 ulas
	Cuka	½ tsp
	Gula	½ tsp
	Sos tomato	½ tbs
	Garam	Secukup

Cara- cara :

1. Panaskan minyak , tumis bahan B, masuk bahan C dan bahan A
2. Goreng sehingga keladi empuk, masuk bahan D, kacau sebati
3. Masak sampai pekat atas api sederhana
4. Tuang dalam Loyang. Kukus selama 30 minit
5. Sejukkan .keluarkan dari Loyang. Hias
6. Hidang bersama sos cili

**KUIH LOBAK PUTIH**

	Bahan	Kuantiti
A	Tepung Beras	125 g
	Garam	½ tsp
	Air	300 ml
B	Lobak Putih	250 g
	Air	¼ cawan
	Gula	½ tbs
	Serbuk Lada sulah	½ tsp
C	Udang kering	15 g

Cara- cara :

1. Satukan bahan A dan bahan B. Kacau sebati
2. Masukkan bahan C. Kacau atas api sederhana hingga pekat
3. Tuang dalam acuan. Kukus selama 30 minit
4. Sejukkan dan keluarkan kuih dari acuan, hias
5. Hidang bersama sos cili



HAM CHIN PENG

Bahan	Kuantiti
Tepung Gandum	2 cawan
Baking powder	1tbs
Gula	2 tbs
Minyak/ mentega cair	2 tbs
Air	180 ml
Garam	1 tsp
Serbuk rempah campuran	1 tsp

Cara- cara :

1. Ayak tepung dan baking powder. Tambah gula
2. Tambah minyak dan air. Uli sehati. Rehat adunan selama 30 minit
3. Canaikan doh. Bancuh rempahh dan sapu rata atas doh
4. Gulung doh. Kemudian potong dalam anggaran 2 cm
5. Leperkan dan letak bijan
6. Goreng hingga masak



SHANGHAI PANCAKE

Bahan	Kuantiti
Tepung gandum	100 g
Gula pasir	15 g
Telur	1 biji
Air	250 ml
Minyak	10 g
Inti :	
Kacang merah	100 g
Gula pasir	60 g
Minyak	1 tsp
Hiasan :	
Ceri	2 biji
Epal hijau	¼ biji

Cara – cara :

1. Sediakan bater dan goreng pankek nipis
2. Sediakan inti kacang merah :
 - Rebus kacang merah hingga empuk dan kisar
 - Masukkan gula dan minyak
 - Kacau rata dan masak hingga pekat dan likat
3. Letakkan pankek di atas dulang, ratakan inti di atasnya
4. Ambil sekeping lagi dan diletakkan di atas pankek yang disapu inti tadi
5. Lekatkan bahagian tepi kedua-dua keping pankek dengan bater yang digunakan untuk membuat pankek
6. Panaskan sedikit minyak dalam kualiti leper dan goreng pankek sehingga garing



KUIH ANGKOO

Bahan	Kuantiti
Tepung pulut	150 g
Gula	50 g
Air panas	½ cawan
Minyak jagung	3 tbs
Pewarna merah	
Inti	
Kacang hijau	100 g
Gula	50 g
Minyak	1 tsp
Garam	¼ tsp
Air	100 ml

Cara membuat inti :

1. Kukus kacang hijau hingga kembang
2. Masuk dalam food processor bersama gula, garam dan air
3. Kemudian masak sambil kacau hingga adunan tidak melekat
4. Biarkan sejuk

Cara-cara :

1. Satukan tepung pulut dan gula. Kemudian buat lubang, masuk minyak jagung
2. Masuk air panas sedikit demi sedikit dan pewarna
3. Uli sebatl adunan
4. Bulat dan masukkan inti kacang
5. Tekan dalam acuan yang ditabur dengan sedikit tepung atau minyak
6. Keluarkan dari acuan dan letak atas daun pisang
7. Kukus selama 10- 15 minit



CHAKOI

	BAHAN	KUANTITI
A	Bread improver	20 g
	Baking powder	10 g
	Yeast kering	30 g
	Ammonia bicarbonate	5 g
B	Air	350 ml
	Minyak masak	2 tbs
	Gula	2 tbs
	Garam	1 tsp
	Bahan A	1 tsp
C	Tepung gandum	500 g

Cara- cara :

1. Satukan tepung gandum dengan bahan (B). Uli sehati. Perap adunan selama 3-4 jam
2. Bentukkan dan goreng dengan api yang kuat

SOS CHAKOI

Bahan	Kuantiti
Air	600 ml
Santan pekat	400 ml
Telur	1 biji
Gula	250 g
Garam	1 tsp
Daun pandan	2 helai
Tepung jagung	3 tbs
Pewarna	

Cara- cara :

1. Masak kesemua bahan di atas sehingga sehati
2. Tambahkan sedikit air lagi jika kaya kelihatan agak pekat



PAU

	BAHAN	KUANTITI
A	Tepung pau	500 g
	Gula kastor	100 g
	Yeast	4 tsp
	Double action baking powder	2 tsp
B	Air	250 ml
	Shortening	50 g

Cara- cara :

1. Gaulkan bahan A sehingga sehati, masukkan air sedikit demi sedikit sehingga habis
2. Masukkan shortening dan uli sehati
3. Ambil dough 30/50 g, isi inti dan bulatkan
4. Rehatkan selama 20-25 minit
5. Kukus selama 10 minit

Lampiran 5. Jadwal Mengajar



=JADUAL WAKTU (KOVAR) 2016/1437H=

Guru : Mr. YUDI SETIYO

Pensyarah Pembimbing : Pn. Zarina binti Abd Majid

KOLEJ VOKASIONAL MUAR

	0 7:30-8:00 AM	1 8:00-9:00 AM	2 9:00-9:55 AM HSK 4043 Tn. Luqman H Teori Bengkel C	3 9:55-10:50 AM	4 10:50- 11:10 AM ///// - REHAT 1 - /////	5 11:10 AM - 12:05 PM HSK 4033 Pn. Zarina Bengkel C	6 12:05-1:00 PM HSK 4033 Pn. Zarina Teori Restoran	7 1:00-2:00 PM ///// - REHAT 2 - /////	8 2:00-3:00 PM	9 3:00-4:00 PM	10 4:00- 5:00 PM
Sun											
Mon											
Tue											
Wed			HSK 4033 Pn. Zarina Bengkel C			HSK 4033 Pn. Zarina Bengkel C	HSK 4033 Pn. Zarina Teori Restoran				
Thu			HSK 4043 Tn. Luqman Hakim Bengkel C			HSK 4043 Tn. Luqman Hakim Bengkel C	HSK 4043 Tn. Luqman Hakim Bengkel C				

Lampiran 6. Dokumentasi Pembelajaran



Majelis Penyambutan



Memberi Game



Briefing



Pelaksanaan Praktik



Membimbing Pelajar



Konfirmasi & Penilaian



Sambutan Hari Raya



Kerja Bhakti Asrama



Pelaksanaan Teori



Perkumpulan Sekolah



Kunjungan Singapore



Kunjungan Singapore



Kunjungan Melaka



Kunjungan Masjid Putra Jaya



Kunjungan Kuala Lumpur



Sukan Day



Presentasi Hasil PPL Internasional di FPTV UTHM



Perpisahan UTHM

Lampiran 7. File Presentasi



JADWAL MENGAJAR

#JADWAL WAKTU (KOVA) 2016/14379#

Uara : Mr. YUDI SETIYO
KOLEJ VOKASIONAL MUAR

Pencapaian Pembelajaran : Pn. Zainna binti Aida Mapi

	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	08:00-09:00	09:00-10:00	10:00-11:00	11:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00
Sun			HSK 4043 The Local KUIH (Praktik I)								
Mon											
Tue											
Wed			HSK 4033 Pn. Zainna binti Aida Mapi			HSK 4033 Pn. Zainna binti Aida Mapi	HSK 4033 Pn. Zainna binti Aida Mapi				
Thu			HSK 4043 The Local KUIH (Praktik I)			HSK 4043 The Local KUIH (Praktik I)					

MATERI PEMBELAJARAN

NO	MATA PELAJARAN	NO KOMPETENSI	STANDAR ISI
1	HSK 4033 DESSERT II	1	PREPARE FROZEN DESSERT
		2	PREPARE COLD DESSERT
		3	PREPARE HOT DESSERT
2	HSK 4043 LOKAL KUIH	1	IDENTIFY LOKAL KUIH PREPARATION REQUIREMENT
		2	PREPARE MALAY LOKAL KUIH
		3	PREPARE CHINESE LOKAL KUIH
		4	PREPARE INDAN LOKAL KUIH



PELAKSANAAN MENGAJAR

JAM MENGAJAR

No	Hari/Tanggal	Mata Pelajaran	Jumlah Jam Teori	Praktik
1	Ahad, 31 Juli 2016	Last Project	1	
2	Rabu, 03 Agustus 2016	(HSK 4033) Dessert II	1	4
3	Kamis, 04 Agustus 2016	(HSK 4043) Local KUIH		4
4	Ahad, 07 Agustus 2016	(HSK 4043) Local KUIH	1	
5	Ahad, 07 Agustus 2016	Last Project		8
6	Rabu, 10 Agustus 2016	(HSK 4033) Dessert II	1	4
7	Kamis, 11 Agustus 2016	(HSK 4043) Local KUIH		4
		Total Jam	4 Jam	20 Jam

Keterangan : 1 Jam Pelajaran = 60 Menit



VIDEO DEMONSTRASI



KELEBIHAN DAN KEKURANGAN

KELEBIHAN

Bahan yang digunakan memadai

Guru yang mengajar berkompeten

Peralatan praktik lengkap

Biasa hormat Pelajar terhadap guru tinggi

Pelajar semangat praktik

KEKURANGAN

Ruang Teori perlu dib. tingkatan

Pelajar kurang tertarik ketika Teori

Sumber referensi perlu ditingkatkan



**MATRIKULASI KEGIATAN AKADEMIK DAN NON AKADEMIK
PRAKTIK PENGALAMAN LAPANGAN (PPL) INTERNASIONAL
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA - UNIVERSITI TUM HUSSEIN ONN MALAYSIA
KOLEJ VOKASIONAL MUAR , JOHOR, MALAYSIA**



Lampiran 8. Matrikulasi Kegiatan

No.	Nama Kegiatan	Juli																															Agustus											Jumlah Jam
Tanggal Pelaksanaan		24	25	26	27	28	29	30	31	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21														
A.	Kegiatan dari FT UNY																																											
	1. Pemberangkatan	R	3																																									
	2. Penerimaan	P	6																																									
		R	3																																									
	3. Penerjunan ke Kolej Vokasional	P	3																																									
	2.	R	2																																									
	P	3																																										
	4. Observasi Sekolah	R	4																																									
	5. Orientasi Pembelajaran	P	4																																									
		R	3																																									
	6. Praktik Mengajar	P	4																																									
		R	3																																									
	7. Presentasi Hasil PPL di UTHM	P	3																																									
		R	4																																									
	8. Kembali ke Yogyakarta	P	4																																									
		R	4																																									
B.	Kegiatan Kolej Vokasional Muar																																											
	1. Upacara Penerimaan Kolej																																											
	2. Sambutan Hari Raya KV																																											
	3. Sambutan hari Raya Asrama																																											
	4. Kerja Bhakti Asrama																																											
	5. Kunjungan Kerja ke Singapore																																											
	6. Acara pernikahan																																											
	7. Perkumpulan Sekolah																																											
	8. Kunjungan Kerja ke Kuala Lumpur																																											
	9. Kunjungan Budaya ke Melaka																																											
	10. Sukan Day																																											
	11. Jamuan Makan Unit Seri Kulfruri																																											
	12. Masak Masakan Yogyakarta																																											
	13. Jamuan Makan Perpisahan Kolej																																											
	14. Perpisahan Kolej Vokasional Muar																																											
15. Hiking ke Gunung																																												
JUMLAH JAM		6	6	4	6	5	4	3	3	2	5	5	8	3	5	2	3	5	10	4	8	5	8	9	4	3	4	3	4	130														

Lampiran 9. Dokumen – Dokumen



**Fakulti Pendidikan Teknikal
Dan Vokasional**

Tel : 07-4084114 / 4011 Faks : 07-4036685

UTHM/FPTV/600-12/14 (62)
29 June 2016

Dr. Moch Bruri Triyono,
Dean of Faculty of Engineering
Yogyakarta State University, Indonesia

Dear Dr. Moch Bruri Triyono,

INVITATION FOR INTERNATIONAL MOBILITY PROGRAM – TEACHING PRACTICE 2016

Greetings from Batu Pahat. On behalf of the Faculty of Technical and Vocational Education (FTVE), Universiti Tun Hussein Onn Malaysia (UTHM), we are honored to invite your students to International Mobility Program- Teaching Practice 2016 from 24th July to 22nd August 2016. The details of the invited students is as follows:

No	Name	Study Program	Sex
1✓	Yudi Setiyo	Culinary Engineering Education	Male
2✓	Fajar Avianto	Culinary Engineering Education	Male
3✓	Tiana Adiasari	Culinary Engineering Education	Female
4✓	Adiguna Satrya Wibowo	Electronic Engineering Education	Male
5	Fikry Abdullah Aziz	Informatics Engineering Education	Male
6✓	KGS Said	Informatics Engineering Education	Male
7✓	Hendricus Handoko Puji R.	Automatic Engineering Education	Male
8✓	Muhammad Ibnu Rusydi	Mechanical Engineering Education	Male
9✓	Agung Priaji	Electrical Engineering Education	Male
10✓	Ayu Roro Ambarwati	Civil Engineering and Planning Education	Female

We are looking forward to welcoming your students to our faculty and Johor, Malaysia.

Thank you.

ASSOCIATE PROFESSOR DR. AHMAD BIN ESA
Dean of Faculty of Technical and Vocational Education,
Universiti Tun Hussein Onn Malaysia
Office: 607 456 4001
Fax : +6074536585
Email: ahmad@uthm.edu.my

BORANG PENILAIAN PENGAJARAN TEORI

NAMA PELATIH : Y. D1 Matrik : _____
NAMA INSTITUSI/ SEKOLAH : KV MUKA
PENYELIAAN KE : _____ MASA : 2⁰⁰ - 3⁰⁰ TARIKH : 17/8/2016

Arahan : Tandakan (/) mengikut tahap kompetensi guru pelatih [1 (lemah) — 5 (cemerlang)]

ASPEK	TAHAP	ULASAN
A - PERANCANGAN		
1. Objektif/Hasil Pembelajaran	1 2 3 4 5	
2. Pemilihan dan Susunan Isi Pelajaran	1 2 3 4 5	
3. Strategi Pengajaran dan Pembelajaran	1 2 3 4 5	
4. Alat Bahan Bantu Mengajar	1 2 3 4 5	
5. Pemilihan Nilai Murni	1 2 3 4 5	
6. Unsur Kemahiran Berfikir	1 2 3 4 5	
JUMLAH MARKAH (M1)	30	
B - PELAKSANAAN		
1. Permulaan Pengajaran	1 2 3 4 5	<p>- Teacher greeting students cheerfully.</p> <p>- Ask students attendance and make sure students are prepared before leaving</p> <p>- Give a general introduction to the whole topic - good.</p> <p>- Students are encourage to take part in the process</p>
2. Pengurusan/Persediaan Pengajaran	1 2 3 4 5	
3. Penggunaan Peralatan/Bahan/ABBM	1 2 3 4 5	
4. Perkembangan Pengajaran	1 2 3 4 5	
5. Komunikasi	1 2 3 4 5	
6. Kemahiran Variasi Rangsangan	1 2 3 4 5	
7. Kemahiran Insaniah	1 2 3 4 5	
8. Penerapan Nilai Murni	1 2 3 4 5	
9. Pencapaian Objektif/ Hasil Pembelajaran	1 2 3 4 5	
10. Penutup	1 2 3 4 5	
JUMLAH MARKAH (M2)	50	
C - SAHSIAH		
1. Penampilan Diri	1 2 3 4 5	<p>- Boleh berikan example of each type of dessert (eg: hot & cold).</p> <p>- Appraise students for their good presentation.</p>
2. Keprihatinan	1 2 3 4 5	
3. Pekerti	1 2 3 4 5	
4. Sifat Professional	1 2 3 4 5	
JUMLAH MARKAH (M3)	20	
D-PORTFOLIO		
1. Lengkap dan Kemaskini	1 2 3 4 5	<p>- demonstration diperlukan to understand each style of cooking & relate it to real life situation - ok.</p>
2. Catatan Log	1 2 3 4 5	
3. Catatan Jurnal	1 2 3 4 5	
4. Kreativiti	1 2 3 4 5	
JUMLAH MARKAH (M4)	20	
E- REFLEKSI		
	1 2 3 4 5	<p>- Boleh bantu pengajaran dgn materials yg sesuai.</p>
JUMLAH MARKAH (M5)	5	
JUMLAH KESELURUHAN (M1+M2+M3+M4+M5)	125	<p>Citer sertakan gambar 2 upd jenis-jenis dessert</p>

PERATUS DAN GRED

%

GRED

Tandatangan Pembimbing/ Penyelia

Nama/Cop

YUSMARWATI Yusof

Tandatangan Pelatih

Nama

- Teacher active, cheerful,
have a good voice & show a good teaching ethic

Salinan Pertama - Untuk Fakulti/Universiti

* Daging - adakah sesuai sbg dessert?



KEMENTERIAN
PENDIDIKAN
MALAYSIA

KOLEJ VOKASIONAL MUAR
MUAR, JOHOR, MALAYSIA

Sijil Penghargaan

*Kolej Vokasional Muar, Johor, Malaysia
merakamkan ucapan terima kasih
kepada*

YUDI SETIYO

Daripada

**PROGRAM MOBILITI (INBOUND) LATIHAN MENGAJAR
PELAJAR UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA (UNY),
INDONESIA**

*Kerana telah memberikan Sumbangan Bakti dan Komitmen yang baik
dalam pengurusan program-program asrama sepanjang menjalani latihan
di Kolej Vokasional Muar, Johor, Malaysia
mulai **25 JULAI 2016 HINGGA 18 OGOS 2016.***

*Pihak Kolej Vokasional Muar, Johor mengucapkan stinggi-tinggi tahniah
dan penghargaan terhadap sumbangan yang telah diberikan.*



(HAJI MD.SALIM BIN BAHARI)

*Pengarah,
Kolej Vokasional Muar,
Muar, Johor, Malaysia*

Tarikh: 18 OGOS 2016





CERTIFICATE OF APPRECIATION

Awarded to

YUDI SETIYO

FOR PARTICIPATING IN

**INBOUND MOBILITY IN TEACHING PRACTISE
2016**

**FACULTY OF TECHNICAL AND VOCATIONAL EDUCATION
UNIVERSITY TUN HUSSEIN ONN MALAYSIA**

Collaboration with

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA (UNY) INDONESIA

25 JULY TO 18 AUGUST 2016

(Assoc. Prof. Dr. Hj. Ahmad Bin Esa)

Dean

*Faculty of Technical and Vocational Education
UTHM, Malaysia*

(Dr. Widarto)

Dean

*Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia*